

Lidia Todor

100 Pizza







Editura În Vacanță
Caransebeș, 2009
VARAAAAAAAA!

1.ALUAT DE PIZZA

Ingrediente: 400 g faina, 30 g drojdie de bere, 1 lingurita zahar, 250 ml+3-4 linguri apa calda, 2 linguri ulei, 1/2 lingurita zare

Mod de preparare: Drojdia de bere se freaca cu zahar, peste care se adauga 3-4 linguri de apa calda si o lingura de faina, se lasa un sfert de ora. Acest continut de drojdie cu faina si zahar, sarea, uleiul si 250 ml de apa calda se toarna peste restul de faina. Se framanta aluatul si se lasa la cald o jumatatea de ora, sa dospeasca. Dupa ce a dospit aluatul, se imparte in patru parti, se face din fiecare bucata cate un bulgaras, se presara cu faina si se mai lasa la crescut 30 de minute. Dupa ce au crescut, se mai framanta o data apoi se intind foile, se asaza in tava. Se acopera cu ingrediente si se coc 20-25 de minute in cuptorul incins.

Sfat: *Drojdia se poate amesteca direct cu faina, fara a se freca in prealabil cu zahar, apa calda si faina.*

2. ALUAT DOSPIT

Ingrediente: 400 g faina, 30 g drojdie, 1 lingura zahar, 1/4 litru apa calduta, 1 lingurita sare, 2 linguri ulei

Mod de preparare : Din faina, drojdie, apa, sare si ulei se framanta un aluat, care se pune apoi la cald si se lasa la dospit o jumatate de ora. Se face apoi din aluat o painisoara mai mare sau patru mai mici. Se face o taietura in forma de cruce pe acestea, se presara cu faina si se pune din nou la dospit timp de o jumatate de ora. Se icalzeste cuptorul la 220C. Se framanta bine inca o data si se intinde in forma de placinta (una mare sau patru mici). Se unge bine o tava sau o forma pentru pizza, se pune aluatul intins, se trag marginile usor in sus pe peretii tavii, apoi se acopera cu ingrediente dupa gust. Se lasa in cuptor 20-25 de minute.

3.BLAT DE PIZZA

Ingrediente:150 ml apa, **j**umatate de lingurita de zahar,o lingurita de drojdie, 225 g faina, trei linguri cu ulei de masline, o lingurita de sare

Mod de preparare: Amestecati intr-un castron drojdia cu o lingura de faina, trei linguri de apa calda si putin zahar pana obtineti o pasta omogena. Acoperiti-o si lasati-o asa pana se umfla si face spuma. Puneti intr-un castron faina iar in mijlocul ei turnati amestecul de drojdie, ulei, sare si amestecati pana formati un aluat moale si elastic. Framantati bine blatul, lasati-l putin sa dospeasca pentru a prinde volum. Inainte de a prepara pizza, aluatul se pune intr-o forma cu marimea si forma dorita.

4. ALUAT DE PIZZA 8 MINUTE LA TIGAIE (4 pizza)

Ingrediente: 450 g faina, 225 ml apa calduta, 25 g drojdie proaspata, 1 lingurita sare, 2 linguri ulei, 1 lingurita zahar

Mod de preparare: Amestecam drojdia cu zaharul si frecam un pic pana se lichefiaza. Turnam peste ea 50 ml apa fierbinte (nu fiarta) si o lingurita de faina; amestecam si lasam maiaua la crescut aproximativ 10 minute. Intr-un pahar amestecam restul de apa fierbinte cu sarea si cu uleiul. Faina o punem intr-un castron mai inalt si facem in mijlocul ei o adancitura, in care turnam maiaua crescuta. Cu ajutorul unei furculite amestecam incet incorporand cate putina faina de pe marginea adanciturii. Periodic turnam cate putin din apa sarata cu ulei. Continuam asa pana am incorporat toate ingredientele. Am incalzit un pic cuptorul (vreo 10 minute cu usa deschisa), am oprit focul si am bagat acolo castronul cu

coca, la crescut, pentru o ora. Dupa ce coca a crescut frumos, o scoatem din castron si, pe un plan de lucru din lemn putin infainat, o impartim in patru bucati egale (sau in cate doriti in functie de marimea tigaii). Fiecare bucatica de coca o intindem incet cu mana in forma cat de cat rotunda. Acoperim tigaia (neunsa cu nimic) cu capacul si o punem pe foc mare la incins. Cand e destul de incinsa, punem un blat de pizza , dam focul mai mic (mijlociu spre mic), acoperim iar cu capacul si lasam pe foc fix 4 minute.

5. ALUAT CROCANT DE PIZZA

Ingrediente blat: 1 lingurita cu varf de drojdie uscata, 3/4 cana de apa calda(nu fierbinte), 2 cani de faina alba, 1/4 cana de faina de porumb, un pic de sare, 2 linguri de ulei de masline

Mod de preparare: Drojdia se dizolva in apa si se lasa sa creasca 10 minute. Faina alba si cea de porumb se amesteca impreuna cu uleiul,sarea, uleiul.Se framanta 5 minute si se lasa sa creasca pana ce aluatul isi dubleaza volumul. Vasul in care creste trebuie sa fie uns cu un pic de ulei si acoperit. Acest alaut este pentru 2 pizza. Se imparte in jumatate. Se intinde in tava de copt, se inteapa din loc in loc cu o furculita si se mai lasa sa creasca, in tava, 10 minute. Eu am copt în cuptorul preîncalzit,la 250°C cam 15 minute

6. SOS SALSA PIZZAIOLA

Ingrediente: 2 linguri ulei de măsline, 1 ceapă mare tocată fin, 2-4 căţei de usturoi zdrobiţi, 4 căni roşii uscate la soare conservate, cu zeamă cu tot, ¼ sos de roşii, 1 lingură oregano uscat, 1 lingură busuioc tocat proaspăt (poate fi şi uscat), 1 frunză de dafin, 1 linguriţă zahăr, sare şi piper după gust

Mod de preparare: Se trece prin ulei ceapa cam 5 minute, la foc moale, apoi se adaugă şi usturoiul, timp de încă 1 minut. Se mai pun roşiile, cu tot cu zeama lor, şi restul îngredientelor. Se reduce flacăra şi se lasă la înăbuşit timp de o oră, amestcând din când în când cu o lingură de lemn. Sosul obţinut trebuie să fie gros şi catifelat; se poate trece prin robot pentru obţinerea consistenţei dorite. Se obţin cam 3 căni de sos.

7. PIZZA QUATRO STAGIONI

Ingrediente:1 aluat, 4 linguri pasta de tomate,1 lingura oregano,6 linguri cascaval ras (parmezan),8 rosii oparite,100 g creveti,100 g carne de pasare sau de scoica,100 g sunca fiarta taiata fasii,100 g salam,1 conserva mica de ciuperci (Champignons),cate o jumatate de ardei rosu si verde taiati fasii,sare, piper macinat proaspat,200 g mozzarella

Mod de preparare : Aluatul se prepara si se intinde conform retetei si se unge uniform cu pasta de tomate, apoi se presara cu oregano si parmezan. Se incalzeste cuptorul la 220^{0}C, se oparesc rosiile, se cojesc si se asaza pe aluatul taiat felii. Crevetii, scoicile sau carnea de pasare (taiata fasii), sunca, salamul, ciupercile si ardeii se astern peste rosii, se condimenteaza cu sare si piper. Se acopera cu mozzarella si se pune in cuptor pentru 15-20 de minute. Se unge suprafata aluatului cu ulei (2 linguri) si se aseaza uniform fasiile de rosii, sunca, sardelele si maslinele. Se sareaza si se pipereaza compozitia apoi se stropeste cu ulei. Se baga la cuptor, se lasa acolo 25 de minute, timp in care devine crocant.

8. PIZZA QUATRO FORMAGGI

Ingrediente : blat pizza (vezi pizza calzone), 250 g gorgonzola, 50g mozzarella, 75g cascaval, 50g parmezan, 50g sos de rosii, 75g oregano, sare, piper

Mod de preparare : Se intinde un blat de 30 cm cu sucitorul. Se unge pe toata suprafata cu sos de rosii, se pune branza gorgonzola taiata marunt, apoi motarella, cascaval si se da la cuptor. Cand pizza este rumena deasupra se scoate si se presara parmezan.

9. PIZZA TARANEASCA

Ingrediente: 0,5 kg aluat pentru pizza, 200 g branza de burduf , 300 g telemea, 200 ml smantana, 7 oua, 1 leg. ceapa verde, 1 leg. marar verde, 1 leg. patrunjel verde, sare, piper

Mod de preparare: Aluatul se prepara dupa aceasta reteta de aluat pentru pizza, apoi se intinde o foaie peste tava stropita cu apa. Se amesteca branza de birduf cu telemeaua, 2 oua, smantana, sare, piper si verdeata tocata marunt. Se toarna acest amestec peste foaia din tava, se fac patru adancituri in care se parge cate un ou. Oul ramas se bate, apoi se ung marginile foii, facute brau dintr-o bucata de aluat. Se introduce tava in cuptorul preincalzit si se coace la foc potrivit.

10. PIZZA RUSTICA

Ingrediente: 1 pachet foietaj, 4-5 ardei grasi (2 rosii, 1 galben, 1 verde), 5oua, 200g branza parmezan,50g masline negre, 50g ulei de masline

Mod de preparare : Ardeii se spala si se taie julien.Se pun intr-o cratita unde avem uleul incins.Se lasa pe foc in jur de 10 min.Într-un vas mai adanc se pun ouale,branza parmezan si maslinele si se amesteca devenind ca o pasta,care se toarna peste ardeii din cratita.Toata compozitia se pune intr-o tava de preferinta rotunda,unde am pus pachetul de foietaj pe care l-am intepat cu o furculita. Se da la foc portivit timp de 30 min.

11.PIZZA CU ALUAT DIN BRANZA

Ingrediente: 1 pachet de margarina, 300 g branza de vaci, 100 g telemea, 1 cana de faina, 1 plic praf de copt, zeama de lamaie, 8 oua, 2 legaturi de marar, 500 ml suc de rosii, 300 g mezeluri, 200 g ca scaval.

Mod de preparare: Din margarina, branza maruntita si faina framanti un aluat la care adaugi praful de copt stins cu putina lamaie. Intinzi aluatul intr-o tava unsa cu margarina si tapetata cu faina si-l dai la cuptor pana se rumeneste. Intre timp, pregatesti umplutura: bati bine ouale, apoi adaugi pe rand mezelurile taiate cubulete, cascavalul ras, mararul tocat si sucul de rosii. Torni compozitia peste aluatul copt si mai dai la cuptor inca 15-20 de minute. Cand e gata, o lasi sa se raceasca si o tai bucati.

12.PIZZA CU CARNE DE PUI

Ingrediente: 800 g carne de pasare, 1 ceapa, 4 rosii, 1 conserva porumb, 250 g mozzarella, 1 ou, putin unt, 2 linguri tarate de ovaz, 1 lingurita cimbru uscat, sare de mare, piper alb.

Mod de preparare: Se macina carnea. Ceapa se curata si se taie marunt. Rosiile spalate se taie rondele. Porumbul si mozzarella se scurg. Carnea macinata se amesteca cu ceapa, oul si cu taratele. Se condimenteaza cu sare, piper alb si cimbru. Se unge cu unt o forma de pizza sau o tava termorezistenta mai plata (cu

un diametru de 22-24cm).Compozitia de carne se pune in tava, se aseaza jur-imprejur porumbul, iar intre se pun rondelele de rosii. Apoi se acopera cu mozzarella taiata tot rondele. Se da la cuptor incalzit la 200 °C pentru 15-20 de minute. Se serveste taiata felii.

13.PIZZA POLLO

Ingrediente: 2 oua, 250g iaurt, 3 linguri ulei, faina, 1/2 praf de copt, 50 g margarina pt uns tava, 400 g piept de pui fiert, 150-200g mozzarella

Mod de preparare : Se bat albusurile spuma, galbenusurile se freaca cu un praf de sare si se adauga peste albusuri. In continuare se adauga iaurtul, uleiul,praful de copt stins cu un pic de otet si faina(cernuta in prealabil) in ploaie amestecand de sus in jos. Se obtine un aluat de consistenta unei smantane roase. Se unge o tava cu margarina(de preferinta de teflon-este foarte important ca tava sa fie de calitate), se toarna compozitia si se modeleaza cu ajutorul unei linguri. Deasupra compozitiei se pune sunca si pieptul de pui taiate felii si se da la cuptor la foc mic(cuptorul trebuie incalzit cu 10 min inainte). Cand este aproape gata (cam in 25 min) se rade pe deasupra mozzarella si se mai lasa 2-3 min ca aceasta sa se inmoaie si apoi este gata.

14.PIZZA CU DE TOATE

Ingrediente: 10 oua, 6 linguri ulei, 8 linguri smantana, 12 linguri faina, ulei, sare, piper, 150 g carnati de bere, 3-4 felii de sunca presata, 100 g masline, 100 g ciuperci, 2 ardei grasi, 150 g cascaval.

Mod de preparare: Bati ouale cu smantana, apoi adaugi uleiul si faina, sare si piper dupa gust si torni aluatul obtinut intr-o tava unsa cu ulei incins. Tai apoi bucatele sunca si carnatii, cascavalul felii, iar ardeii ii cureti si-i tai rondele. Pui apoi carnatii, sunca, ardeii si ciupercile peste aluat, le acoperi cu feliile de cascaval si dai totul la cuptor pentru 25-30 de minute.

15.PIZZA CU SUNCA SI CIUPERCI

Ingrediente: 1 pachet cu 3 blaturi mici pentru pizza, 1 legatura ceapa verde, 10-15 frunze de spanac, 200 g ciuperci proaspete sau conservate, 200 g sunca, 2-3 felii kaizer, 3 oua, 300 ml lapte, 4 linguri ulei, cimbru, busuioc verde sau uscat , piper, 4-5 linguri ketchup dulce , 150 g cascaval sau parmezan, 1 lingura margarina pentru tava

Mod de preparare: Cureti, speli si tai marunt ceapa si spanacul. Procedezi la fel pentru ciuperci, daca folosesti astfel de legume proaspete, iar daca sunt conservate, le scurgi si le tai in felii. Tai in cubulete sunca si kaizerul. Intr-o tigaie cu 1 lingura ulei, inabusi ceapa, spanacul si ciupercile proaspete. Adaugi sunca si kaizerul si continui sa le inabusi timp de 1-2 minute. Amesteci ketchupul cu busuioc, cimbru si piper dupa gust. Treci blaturile de pizza prin lapte, apoi prin ou batut si le prajesti pe rand, pe ambele fete, in uleiul ramas. Ungi cu margarina o tava mare. Asezi blaturile si le acoperi cu amestecul de legume si mezeluri. Torni deasupra ouale batute ramase si ketchupul condimentat, apoi presari cascavalul ras. Introduci tava in cuptorul preincalzit, la foc mijlociu, pentru 5-10 minute. Aduci la masa pizza calda, impreuna cu piper si ketchup.

16.PIZZA CU FELII DE PAINE

Ingrediente. 400 g paine (de preferinta toast feliat), 300 ml lapte, 200 g salam, 100 g kaizer, 150 g cascaval, 2 ardei grasi diferit colorati (rosu si galben), 2 rosii, 100 g masline fara samburi, 100 g ciuperci din conserva, 2 linguri unt sau margarina pentru uns, 3-4 linguri bulion, 2 oua , hartie de copt, sare

Mod de preparare: Cureti si speli ardeii. Tai salamul si kaizerul in felii subtiri, iar maslinele, rosiile si ardeii in fasii sau cubulete. Dai cascavalul pe razatoarea mare. Scurgi ciupercile din conserva. Bati ouale cu putina sare. Tapetezi tava de la aragaz cu hartie de copt, pe care o ungi apoi cu unt. Treci pe rand feliile de paine prin lapte, repede, fara sa le lasi sa se inmoaie prea tare. Le asezi unele langa altele, astfel incat sa acopere tava asemenea unui blat. Daca nu folosesti felii de toast, va trebui sa umpli golurile ramase intre feliile de paine cu mici bucati umezite in lapte. Ungi asa-zisul blat cu bulion si repartizezi cat mai uniform mezelurile si legumele, pe toata suprafata. Presari cascavalul ras si torni ouale batute peste umplutura. Introduci tava in cuptorul incins si coci pizza timp de 15-20 minute, la foc mijlociu spre iute.

17.PIZZA VULPEA BUCATAR

Ingrediente (pentru o tava de aragaz)

coca: 1 cana apa calduta, 2 cani faina, 1 cubulet de drojdie proaspata, 1 varf de cutit cu sare

umplutura: 150g sunca, 50g bacon, 150g mozzarela sau cascaval, 25g branza telemea, 100 ml sos de rosii, 1 cutie mica de ciuperci, 10 masline, 2 oua, 1 rosie,1 ardei, piper, oregano

Mod de preparare: Se pune apa calduta si se dizolva drojdia si sarea. Se adauga 1,5 cani de faina, se amesteca, iar restul de faina se pune putin cate putin pana cand coca nu se mai lipeste de maini. Se pune undeva sus (pe dulapul suspendat), la caldura, sa creasca cam 60–90 minute. Se taie sunca, ciupercile, maslinele, rosia, ardeiul. Se pot amesteca cu ouale batute, sau se pot pune intregi deasupra. Cand coca este gata se intinde cu mainile date prin faina (sau pe planseta daca vreti) si se pune in tava data numai cu ulei. Se unge coca cu sos de rosii amestecat cu piper si oregano (daca e acrisor adaugati putin zahar) apoi se pun ciupercile, sunca, maslinele, branza. Se rade cascavalul si se orneaza cu rosie si ardei taiate felii. Se da la cuptor la foc mediu 25–35 de minute.

18.PIZZA TAIETORULUI DE LEMNE

Ingrediente:1 aluat, 2 linguri unt sau margarina, 100 g slanina cu carne afumata, 2 catei de usturoi, sare, 1 ceapa, 1 conserva mica de rosii cojite, 1 lingurita oregano, piper macinat proaspat, 1 praf Delikat sau Vegeta, un ardei rosu si unul verde, 100 g salam piperat, 1 conserva de peste ton, 100 g ciuperci proaspete, 4 ardei murati, 200 g cascaval ras, 2 linguri ceapa verde taiata marunt (in rondele)

Mod de preparare : Se incinge untul, slanina se taie cuburi si se pune in unt sa se topeasca. Usturoiul se zdrobeste cu sare, ceapa se taie marunt se adauga amandoua la slanina si se prajesc impreuna. Se scurg rosiile se adauga si ele la restul compozitiei si se fierb impreuna pana se obtine un sos consistent. Se condimenteaza cu oregano, sare, piper si vegeta si se pune sa se raceasca. Cuptorul se incalzeste la 220C. Ardeii si salamul se taie in fasii. Pestele ton se rupe

in bucati. Se intinde aluatul si se imparte in patru forme pentru pizza. Placintele se ung cu sosul de rosii peste care se asaza celelalte componente.

19.PIZZA MAMMA MIA

Ingrediente: 1 aluat, 300 g carne tocata mixta, 2 linguri ulei (de masline), 1 ceapa, 2 catei de usturoi, 3 linguri pasta de tomate, 150 ml vin alb, 2 linguri oregano taiat marunt, 1 lingurita sare, piper macinat proaspat, praf de boia de ardei, 400 g broccoli (conopida mica) oparit, 200 g cascaval ras

Mod de preparare : Carnea tocata se prajeste binein ulei. Ceapa si usturoiul se taie marunt si se adauga la carnea tocata. Se adauga pasta de tomate si se stinge cu vin alb. Se fierbe acoperit, la foc mic, 10 minute. Se adauga oregano si se condimenteaza cu sare, piper si boia. Se incalzeste cuptorul la 220C. Se intinde aluatul. Se oparesc rosiile, se cojesc si se taie felii, apoi se impart uniform pe aluat impreuna cu broccoli. Se toarna sosul de carne tocata deasupra. Se presara compozitia cu cascaval si se pune la cuptor pentru 20-25 de minute.

20. PIZZA CU CARNE TOCATA

Ingrediente: blat de pizza (proaspat sau congelat), 150 g cascaval ras sau mozzarella, 100 g carne tocata sau carnati, 1/2 rosie taiata rondele subtiri,1/2 ceapa taiata fideluta, ketch up dulce sau iute, sare, piper dupa gust, 1 lingura de unt sau margarina

Mod de preparare: Ungem tigaia rotunda pentru pizza cu unt sau margarina si asezam blatul, intinzandu-l astfel incat sa acopere toata suprafata tigaii. Presaram un strat generos de cascaval dat pe razatoare sau mozzarella. Acesta se va topi in cuptor si va fi foarte gustos. Apoi adaugam fie carnea tocata, fie compozitia de carnati, care este mai picanta, numai buna pentru pizza. Carnatii moldovenesti, grosi si condimentati sunt excelenti. Putem scoate numai compozitia din carnati, fara membrana. Taiem rosia rondele subtiri si o asezam peste carnea tocata, apoi mai presaram putin cascaval sau mozzarella. Adaugam si ceapa taia felii subtiri si dam pizza la cuptorul aragazului. Cand pizza este gata (avem grija sa verificam daca si carnea este facuta), presaram sare si piper dupa gust si ketchup dupa preferinte.

21.PIZZA TRENTA

Ingrediente: blat pizza, muschi , pasta rosii , ciuperci , mozzarella , ou, ceapa, ardei , masline

Mod de preparare: Se adauga pe blat ingredientele: muschi, pasta rosii, ciuperci, mozzarella, ou, ceapa, ardei, masline in proportii dupa gustul fiecaruia. Pizza Trenta este gata dupa 20 de minute de stat la cuptor.

22.PIZZA DE CASA

Ingrediente:1 cutie de ciuperci taiate, 50 g masline, taiate felii 500 g cascaval, 300 g sunca presata, 1 paine, o cana cu lapte sau apa, ketchup

Mod de preparare: Se inmoaie painea taiata felii subtiri in lapte sau apa (se poate pune si aluat in loc de paine). Se aseaza in tava care sa o acopere. Se pune apoi sunca presata taiata felii. Se adauga cascavalul taiat felii. Se adauga ciupercile si maslinele taiate felii. Se pune putin ketch-up deasupra. Se baga la cuptor, la foc mic, timp de 1 ora.

23.PIZZA SPECIALA

Ingrediente :

aluat : 500g faina,1 cub drojdie, 6 linguri ulei, 250 ml apa calda, sare, 1 lingura oregano (optional)

umplutura : 200 g sunca/ salam/ carnat afumat taiat felii, 200g rosii taiate rondele, 200 g ardei gras taiat juliene, 200 g ciuperci taiate feliute, 200 g ceapa solzisori (facultativ), 250 g cascaval ras, bulion sau pasta de tomate diluata cu putina apa, sare, piper macinat putin cimbru sau oregano.

Mod de preparare: Intr-un castron se pune faina, drojdia maruntita, uleiul, sarea, oregano si se toarna apa calda, se amesteca cu o lingura de lemn si apoi se framanta putin cu mainile. Se lasa la dospit 30 min. apoi se intinde aluatul in tava unsa cu putin ulei. Se unge aluatul cu bulion si se aseaza umplutura deasupra. Se coace la foc potrivit cam 30 -45 min. Se taie si se serveste calda cu sos de pizza.

24.PIZZA ALEXANDRA

Ingrediente: pastrama de pui/porc/carnaciori/salam dupa gust cat mai mult, 3 - 4 oua, 3 linguri ulei ptr uns tava, un borcan de lapte acru de aprox 400 g, faina (cat pentru a obtine o pasta asemanatoare cu Danette) sare, piper, un borcan cu ciuperci, delikat, cascaval si/sau branza rasa, cat sa acopere tava, masline maruntite

Mod de preparare: Se bat ouale, se adauga laptele acru, sarea, piperul, delikatul, si faina, treptat, pana se obtine o crema asemanatoare cu smantana. se toarna in tava de la cuptor, tava intinsa si putin adanca, unsa cu ulei. dupa ce ati maruntit pastrama cubulete, maslinele si ciupercile, le presarati deasupra blatului lichid. adaugati in ploaie cascavalul si branza rasa, mai adaugati piper si dati la cuptor ptr aprox 45 min.

25.PIZZA CAPRICIOSA

Ingrediente: 150 ml apa calda, 1/2 lingurita zahar tos, 1 lingurita drojdie uscata, 250 g faina, 3 linguri ulei de masline, 1 lingurita sare, 500 g rosii coapte bine, 250 g sunca fiarta taiata felii, 100 g mozzarella, 4 fileuri de sardele din conserva, 8 anghinare (miezul) conservate in ulei, 4 linguri ulei (de masline), 150 g masline negre, sare sau piper dupa gust, 1 lingura ulei de masline pentru a unge tava

Mod de preparare: Se pune intr-un castronel drojdia amestecata cu 1 lingura de faina, 3-4 linguri de apa calda si zahar pana se face ca o pasta, se acopera si se lasa pana se se umfla si face spuma. Intr-un castron se pune faina, in mijlocul ei se toarna amestecul de drojdie, uleiul, sarea si se amesteca, pentru a forma un aluat moale si elastic, daca trebuie se adauga si restul de apa. Se framanta bine, se lasa deoparte acoperit, sa dospeasca marindu-si volumul. Se obtin cam 500 g de aluat care se lasa la frigider de pe o zi pe alta. Cand vrem sa preparam pizza, intindem o foaie de marimea si forma dorita, pe care o punem intr-o forma unsa.

Se oparesc rosiile in apa fiarta, se racesc, se cojesc, se taie in 4 felii si se taie in fasii de-a lungul. Sunca se taie in fasii de latimea degetului. Se taie sardelele in bucati mici, anghinarele se taie in 4 felii. Se incalzeste cuptorul la 220C si se unge o tava cu ulei. Se pune aluatul pe o planseta presarara cu faina, se intinde si se pune in tava. Marginile se trag in sus pe peretii tavii si se impunge in multe locuri

cu o furculita. Se unge suprafata aluatului cu ulei (2 linguri) si se aseaza uniform mozzarella rasa, fasiile de rosii, sunca, sardelele si maslinele. Se sareaza si se pipereaza compozitia apoi se stropeste cu ulei. Se da la cuptor, se lasa acolo 25 de minute, timp in care devine crocant.

26.PIZZA NAPOLETANA

Ingrediente: sos din pulpa de rosii, 100 g mozzarella, 100 g ciuperci proaspete, 100 g sunca, 1 ou, 50 g rondele de masline, 2 ardei grasi colorati diferit , 2-3 linguri de ulei masline

Mod de preparare: Se prepara aluatul conform retetei blat de **pizza**. Se pun pe rand pe aluatul de pizza, ulei de masline, o parte din sucul de rosii si restul ingredientelor. La sfarsit se pun rodelele de ardei si masline si restul de sos si neaparat oul in centru, se pune la cuptor cca 20-30 minute pana branza devine aurie.

27.PIZZA MARGHERITA

Ingrediente: 500 g de rosii coapte, 400 g de mozzarella, busuioc , ulei de masline, sare sau piper dupa gust

Mod de preparare: Se prepara aluatul conform retetei **blat de pizza**. Se pune putin ulei de masline pe blat, apoi se pune un strat de rosii curatate de coaja si taiate felii. Se pune un strat de felii subtiri de mozzarella, iar un strat de rosii si iar mozzarella. Se pune la copt cca 20 minute pana branza se topeste si se amesteca cu rosiile si totul devine auriu. Pe deasupra se presara busuioc proaspat si se serveste calda.

28.PIZZA BOGATĂ

Ingrediente:

pentru coca: 500 g faina, 20 g drojdie, 1 galbenus, 200 g margarina sau ulei, sare, lapte

pentru sos: 2 linguri de ulei, 1 ceapa mica, 1 cutie de pasta de rosii, sare, piper macinat, foi de dafin, maghiran

*pentru umplutura***:** 250 g carne afumata, 200 g ciuperci, 200 g carnati afumati sau o cutie de hering in ulei;

deasupra: 100 g cascaval, 100 g cascaval afumat, 100 g altfel de cascaval

Mod de preparare: Din faina, drojdia inmuiata in putin lapte caldut, ou, margarina, sare si lapte cat cuprinde se prepara un aluat putin mai vartos decat cel de cozonac. Se lasa 1-2 ore la loc caldut sa creasca, apoi se intinde o foaie de grosimea unui deget si se pune in doua tavi de aragaz sau in forme de tort.

Se prajeste ceapa in ulei, se amesteca cu pasta de rosii, se adauga apa, sare, piper si foi de dafin. Se fierb cateva minute apoi se niveleaza peste aluatul din tavi. Se presara sunca taiata cuburi sau carnatii taiati rondele, ciupercile sau pestele scurs de ulei. Poate fi preparata in nenumarate moduri. Se acopera cu felii subtiri de cascaval si se coace la foc potrivit. Se taie patrate sau dreptunghiuri.

29.PIZZA DE FAMILIE

Ingrediente:

blat(aluat): 1 ou, 2 linguri de ulei, 2 pahare apa calduta, 1/2 cub de drojdie, faina cat cuprinde.

Se face aluatul(putin mai moale) si se baga la congelator 5 minute.

umplutura: 1/2 baton de salam, 4 cabanosi, 300g sunca presata, o cutie (mica) de ciuperci, o cutie (mica) de rosii , 4 oua, 250g cascaval (branza), sare si piper

Mod de preparare: Se taie cubulete sau feliute (cum doreste fiecare) salamul;cabanosii;sunca presata; ciupercile , rosiile se zdrobesc si se formeaza o pasta. Ouălele se bat, cascavalul se rade . Se ia o tava mare si rotunda, se unge cu (putin) ulei , se pune aluatul (scos de la congelator) asa rece si se intinde direct in tava (cat este tava de mare). Se pun pe rand salamul, celelalte, iar la sfirsit cascavalul (branza) ras; timp de coacere 30-45 minute.

30.PIZZA CALZONE

Ingrediente: 1 kg faina alba, drojdie uscata, sare, 4 oua,100 ml ulei de masline,1 ceapa, 2 catei de usturoi, cimbru, busuioc, oregano, 150 g sunca fiarta, 500 g sos de rosii picant, 200 g ciuperci, 2 ardei capia rosii, 200 g cascaval ras

Mod de preparare : Din faina, drojdie, 600 ml apa calduta, sarea si 80 ml ulei se face un aluat care se lasa apoi 30 minute sa se odihneasca. Ceapa si usturoiul se curata, se taie marunt si se calesc impreuna cu mirodeniile in putin ulei. Se adauga sunca taiata cubulete si sosul de rosii. Se spala bine ciupercile, se taie felii, ardeii se taie cubulete si se calesc separat in restul de ulei. Aluatul se taie in patru si li se da bucatilor o forma rotunda. Se unge jumatate din suprafata fiecareia cu sos, se pun apoi legumele si cascavalul ras. Se sparge pe fiecare cate un ou. Cu o pensula se uda marginile aluatului, se impaturesc in doua si se preseaza putin. Se pun intr-o tava pe hartie pergament si se lasa 10 minute sa creasca, apoi se uda cu apa si se pun la cuptor la 180 grade pentru 20-30 minute.

31. ALTA PIZZA

Ingrediente:

umplutura: 100 g dovlecel, 1/2 ardei gras, 5 rosii cherry, 30 g masline rondele, 2 ciupecute albe, 1/2 ceapa.

aluat subtire, crocant de pizza: 200 g faina, 125 ml apa calda, 1 lingura ulei masline, 20g drojdie, 1/3 lingurita sare, 1 lingurita zahar

sos de rosii pentru pizza: 1 cutie de rosii in suc de rosii sau 600 g rosii proaspete, 50 ml ulei de masline, busuioc proaspat, 1-2 catei usturoi, sare, piper, optional:1 -2 frunze de telina

Mod de preparare

aluat crocant: se intinde faina pe masa de lucru, se face o adancitura in mijlocul gramezii de faina. In aceasta adancitura se freaca drojdia cu zaharul; se lasa 5 minute sa inceapa sa fermenteze, se adauga apa calduta si uleiul. Cu o furculita se inglobeaza treptat faina de pe margine, cu miscari in spirala. Cand devine suficient de gros aluatul, se inglobeaza restul de faina, amestecand si framantand cu mainile. Se framanta 5 minute, se lasa apoi aluatul de pizza la crescut, intr-un lighenas presarat cu faina si acoperit cu un prosop, pana cand isi dubleaza volumul. Il luam din lighenas si il framantam 1 -2 minute pentru a nu avea bule mari de aer in coca, il intindem cu sucitorul pe masa presarata cu faina, intr-un strat de 2-4 mm grosime, si avem pregatit aluatul crocant de pizza. Se unge tava cu ulei de masline si se pune blatul de pizza in ea. Aluatul subtire pentru pizza se coace mai repede dar in acelasi timp necesita precautii speciale pentru a iesi bine, fiind de regula folosit in cuptoare speciale pentru pizza. Poate fi preparat si in casa daca punem sub tava de pizza o placa groasa de piatra, care sa se incinga in cuptor 1 ora inainte de a pune pizza pe ea.

sos de rosii: Punem o tigaie pe foc, cu 5 linguri de ulei de masline. Se adauga usturoiul tocat, se caleste 1 minut; se pun busuiocul si frunzele de telina, apoi rosiile din cutie sau rosii proaspete, taiate in rondele sau cubulete. Se da focul mare, se pune sare; amestecam cu o lingura de lemn si incercam sa sfaramam rosiile. Dupa 10 minute se ia de pe foc si se trece amestecul printr-o sita; cojile de rosii si frunzele de busuioc se arunca. Punem sosul de rosii pe foc, intr-o cratita, si lasam sa fiarba inca 10 minute, pentru a fi mai concentrat. Putem pune si 1 lingura de bulion. Cand este aproape gata se gusta sosul de pizza de sare si se condimenteaza cu piper rasnit.

topping: se pun 2 linguri de ulei de masline in tigaie; se incinge, se caleste 1 catel de usturoi taiat felioare. Se taie dovlecelul in rondele care se calesc 1-2 minute, pe ambele fete. Ciupercutele se spala si se taie in felii rustice, apoi se calesc 1 minut in uleiul ramas de la dovlecei, pe care il vor absorbi.

32.PIZZA DE POST

Ingrediente: un blat de pizza, 30 g masline, 50 g soia (granule), cascaval de post (tofu), ciuperci din conserva,1 rosie, ardei gras, sare dupa gust, piper dupa gust , ketchup , 2-3 linguri ulei de masline

Mod de preparare: Se fierb granulele din soia pana cand se inmoaie. Cascavalul, ciupercile, ardeiul si maslinele se taie cubulete mici. Intr-o tigaie unsa cu putin ulei, se pune blatul peste care se pun, in ordine, soia, ciupercile, maslinele, rosiile taiate felii, ardeiul si cascavalul. Se pune sare si piper si se da la cuptor cca 10 min. Se serveste cu ketchup.

33. PIZZA VEGETARIANA

Se unge blatul de pizza cu sos de rosii, se pun rondelele de dovlecel si ciupercile taiate. Se presara ardeiul gras taiat felioare, rosiile cherry taiate in jumatati (sau rondele de rosie obisnuita), maslinele, ceapa taiata pestisori.

Se da pizza la cuptor 10 - 35 minute, in functie de blatul folosit si de tipul cuptorului.

34. PIZZA COLORATA

Ingrediente: 1 aluat dospit conform retetei, 1 lingura ulei , cate un ardei rosu, galben, verde, 100 g praz , 4 ardei iuti murati, 300 g broccoli (sau conopida), 1 catel de usturoi, 100 g pasta de tomate , 200 g rosii in bulion (conserva), piper macinat proaspat, boia de ardei dulce, oregano sfaramat, 200 g cascaval

Mod de preparare : Se prepara aluatul. Se unge o forma pentru pizza. ardeii se taie in doua, se curata si se taie cuburi. Prazul se taie rondele. Ardeii murati se taie marunt. Broccoli sau conopida se desface in bucati, iar tulpina se taie felii. Usturoiul se zdrobeste si se amesteca cu pasta de tomate si cu rosiile. Cuptorul se incalzeste la 220C. Din aluat se intinde o foaie de marimea formei de pizza, se asaza in aceasta si se unge cu pasta de tomate. Se asaza legumele uniform peste pasta de tomate, se condimenteaza cu sare, piper, boia si oregano si se presara cu cascaval. Se coace in cuptor circa 20 de minute.

35. PIZZA LEGUMINOASA

Ingrediente: 600 g faina, 300 g apa calda, 50 g drojdie, 1 lingurita margarina, 1 ceapa, 1 morcov, 1 telina mica, cimbru, 2 cutii pasta de rosii, 50 g masline, 50 g vinete, 50 g dovlecei, 50 g porumb fiert, 1 cutie ciuperci, sare, piper

Mod de preparare: Se amesteca faina cu drojdia, apoi se adauga apa calda, margarina si 1 lingurita de sare. 2 Se face un aluat care se lasa sa creasca in tava unsa si tapetata cu faina. Ceapa, morcovul si telina se curata, se dau pe razatoare si se calesc. Se adauga cimbru, piper si pasta de rosii. Pentru a se inmuia sosul se adauga putina apa. 3 Se lasa sa se raceasca, spoi se intinde peste aluatul crescut. Se orneza cu vinetete, dovlecei, porumb, masline taiate feliute si ciuperci. Se baga la cuptor 30-40 minute.

36. PIZZA DE POST CU BROCCOLI SI TOFU

Facem un aluat obisnuit de paine din 250 g faina, 1/2 cubulet de drojdie proaspata sau 1 pliculet drojdie(uscata), 5 linguri ulei masline, sare, apa calduta. Il framantam bine, il lasam sa creasca un sfert de ora , il intindem si il punem in forma de copt unsa cu ulei. Nu-l mai lasam la crescut in tava, ca sa fie coca relativ subtire. Il ungem pe toata suprafata cu ulei de masline, ca sa se izoleze aluatul si sa nu se imbibe cu sucurile lasate de legume si astfel sa se cruzeasca. Peste ulei ungem un strat subtire de suc de rosii si presaram busuioc si/sau oregano. Apoi punem ingredientele: 2 ardei colorati, cascaval de post ras, buchetele de brocoli fierte, masline.Mai putem adauga cateva bucatele de ceapa (cruda, nu calita; ceapa se va coace si va fi foarte buna) sau 2 catei de usturoi, porumb, ciuperci, alte legume.

O coacem in cuptorul bine incins dinainte, cam un sfert de ora. Cand o scoatem din cuptor, mai presaram cascaval ras, o stropim cu apa si o acoperim cu un prosop gros. O lasam sa stea vreo 5 minute si apoi o servim; in acest fel, aburii vor inmuia blatul si toate componentele iar pizza va fi frageda si se va taia si manca usor. O putem face si fara cascaval, iar in acest caz o vom lasa obligatoriu sub prosop, pentru ca aluatul fara ou sau branza pe el se usuca mai tare.

37. PIZZA VEGETARIANĂ CU VINETE

Ingrediente:

aluat: 250 g făină, 150 ml apă călduță, un pliculeț drojdie (uscată), două linguri ulei măsline, sare.

umplutură : o vânătă, o ceapă, 2 căței usturoi, 50 g rosii uscate în ulei, sare, piper, ulei măsline

Mod de preparare: Aluatul se prepară după rețeta cunoscută si se lasă deoparte, la dospit, la loc călduț. Vânăta se taie în bucățele, se sărează; bucățile se pun într-o sită de inox si se lasă să se scurgă bine. Ceapa si usturoiul, tocate mărunt, se călesc în ulei. Când ceapa a devenit translucidă, se adaugă bucățelele de vinete scurse bine de apă, rosiile mărunțite, sare, piper, se amestecă bine, se lasă 15 minute la foc domol. Se întinde aluatul pe masa de lucru, presărată cu făină să nu se lipească, se adaugă sosul de vinete. Tava se unge cu ulei si se dă la cuptor, la 235°C, pentru 20 minute.

38.PIZZA CU DOVLECEI SI BRANZA

Ingrediente: 2 dovlecei, 200 g malai, 50 g margarina, 100 g soia granule, 450 g rosii, 2 lingurite cimbru uscat,150 g branza telemea, 1 lingurita sare, piper.

Mod de preparare: Pui soia in apa clocotita cu sare, o lasi 20 de minute sa fiarba, apoi o strecori si o lasi deoparte. Speli si rosiile si le tai felii. Pui la fiert 750 ml apa cu 1 lingurita de sare, adaugi dovleceii si ii fierbi 2-3 minute. Scoti apoi dovleceii si ii clatesti cu apa rece. In aceeasi apa presari malaiul si il fierbi, amestecand pana ce compozitia se ingroasa. Incorporezi margarina, rastorni

mamaliga fierbinte intr-o tava pentru friptura si o intinzi. Peste stratul de mamaliga pui soia oparita, dovleceii si rosiile, presari sare, piper, cimbru si branza rasa. Coci „pizza" la cuptor timp de 20-30 de minute.

39. PIZZA PENTRU COPII

Ingrediente: 500 ml lapte, 30 g drojdie, sare, 2 lingurite smantana, faina, 200 g salam cu sunca, 150 g telemea sau cas, 1/4 l suc de rosii, 1 castravete murat

Mod de preparare: Se amesteca laptele cu drojdia,smantana si putina sare, faina cat cuprinde pt a fi un aluat de consistenta potrivita. Se lasa intr-un loc cald la dospit 20 min. Se fac gramajoare de aluat care se intind . Se taie sunca si telemea bucatele, castravetele la fel, daca folosim cas, il dam prin razatoare. Se unge o tava cu putin ulei si se aseaza bucatile de pizza peste care s-au pus sunca, casul, bucati de castravete, cite 2 linguri suc de rosii pe fiecare. Se lasa la cuptor 25-30 min.

40. PIZZA MILANEZA

Ingrediente: 3 linguri smantana, 2 oua, 200g cas, 1 cutie masline negre, 300 g salam sau cirnat, 1ardei rosu 350 ml apa, faina alba, 50 g drojdie, 50 ml ulei, sare

Mod de preparare: Se face maiaua din smantana , 100 ml apa, drojdia, 4 linguri faina, putina sare, se amesteca bine si se lasa la odihna 15 minute, se adauga uleiul, se incorporeaza si restul de faina, se framinta astfel incat sa se obtina un aluat de consistenta potrivita. Se lasa la dospit 30 minute intr-un loc caldut. Casul se da prin razatoarea mare, salamul se taie rondele subtiri, maslinele si ardeiul rosu se tau bucati mici. Se unge cu ulei o tava rotunda, se intinde aluatul si se pune in tava peste el pui casul, iar apoi se asaza bucatile de salam si se baga tava la cuptor la foc potrivit 20 minute, se scoate si se imprastie cu o lingura oul care l-ai batut in prealabil, apoi se pun bucatile de ardei si maslinele si bagi tava din nou la cuptor pt 25 minute sau in functie de cum s-a copt aluatul daca il verifici cu o scobitoare. Pt un aspect mai placut se poate turna oul peste cas si bucatile de salam sau carnat sa ramina deasupra.

41. PIZZA CU CARNATI SI SALAM

Ingrediente: 300 g carnat, 200 g salam (ruda subtire), 1/2 cutie masline, 1 ardei rosu,2 castraveti murati, 200 g cas, 30 g drojdie, 350 ml apa , 50 ml ulei,sare

Mod de preparare:

Se amesteca apa cu 3 linguri faina si drojdia, se lasa sa stea 15 min, se adauga sarea,uleiul si faina cat cuprinde sa obtii un aluat de consistenta potrivita. Il lasi la dospit 40 min intr-un loc caldut. Intre timp , se da casul prin razatoarea mare, se taie ardeiul si castravetii marunt. Carnatul si salamul in rondele subtiri. Dupa ce aluatul a dospit , ungi o tava cu ulei, nu are importanta forma, pui aluatul intins cu o grosime de 1,5 cm,iar apoi asezi frumos rondelele de salam si carnat,apoi presari castravetii si ardeiul, maslinele maruntite, iar la urma casul. Le pui la cuptor la foc potrivit 50 de minute.

42. PIZZA DE CASA

Ingrediente:

aluat:1 kg faina+pentru framantat, 2 plicuri drojdie uscata,1 lingurita sare, 3 lingurite zahar, 2 oua, 50 ml ulei,lapte praf, apa.

umplutura: salam, 2 ardei, cascaval, ciuperci, 4 oua, pasta de tomate, ardei iute optional, ketchup pt pizza.

Mod de preparare: Se pune faina intr-un castron mai mare cu plicurile de drojdie, se amesteca, se adauga zaharul, sarea, ouale, laptele praf, uleiul, se amesteca, se adauga apa calduta ca pentru paine si se framanta bine, bine adaugand faina dupa necesitate cam 10 minute. Se acopera cu un servet curat si se lasa la crescut cam 1 ora si jumatate.Se intinde o foaie pe marimea tavii,se coace la foc potrivit cam 10 minute,se intoarce pe partea cealalta si se pune salam,cascaval,ardei, taiate feliute,se toarna ouale batute,bulion sau ketchup. Se mai coace 10-15 minute.

43. PIZZA CU IAURT

Ingrediente:

coca:100 g iaurt 200 ml ulei, 200 ml apa, 1/2 lingurita sare, 600 g faina

umplutura: cascaval, sos de rosii, afumatura, rosii, masline, ardei gras,ciuperci.(tot ce vreti

Mod de preparare: Se framanta aluatul si se lasa la rece 2 ore. Se intinde in tava aluatul, se unge cu sos de rosii,se intinde branza rasa (cascaval), se adauga cipercile, afumatura, maslinele, ardeiul gras. Se da la cuptor. Inainte de a se coace bine, se scoate din cuptor si deasupra se intinde un ou batut, amestecat cu sos de rosii.

44. PIZZA CU MEZELURI

Ingrediente: aluat clasic de pizza (adica apa calda, drojdie, zahar, sare, ulei, faina), ketchup, sos picant sau tocanita la borcan de la camara, diverse mezeluri, masline fara samburi, feliate, cascaval sau branza rasa, oua

Mod de preparare

Aluatul de pizza se lasa la crescut intrun loc caldut, acoperit cu un servet de bucatarie, pana isi dubleaza volumul, apoi se intinde in tava unsa cu ulei de masline, se inteapa cu furculita pentru a nu se umfla inestetic la copt si se acopera cu ketchup. Se pun felii subtiri de mezeluri si felii de masline, se presara cascaval ras si se baga la cuptorul incins bine. Se da focul la potrivit, se lasa vreo 10 min, se scoate si se intinde oul batut ca de omleta pe toata suprafata, sau se pun pe alocuri oua ochiuri nebatute. Se introduce din nou la cuptor timp de 10 min.

45. PIZZA SIMPLA LENA

Ingrediente:

blat: 350 g faina alba calitate superioara, sare, 3 ling ulei de floarea soarelui, 2 ling drojdie uscata, 225 ml apa, 1 lingura zahar

umplutura: 1 lingură pastă de tomate, 4 linguri ulei de floarea soarelui, 1 linguriță busuioc uscat, 500 g salam crud uscat afumat, 20 g ciuperci conservate, 200g măsline tăiate, 300 g cascaval, 300 g rosii, 200 g ardei,

Mod de preparare: Intr-un bol mai mare se pun 350g de faina, se adauga sarea si uleiul. Intr-un vas gradat se masoara 225 ml de apa calduta. Se adauga 1 lingura de zahar, 2 linguri de drojdie uscata, se amesteca si se lasa amestecul 15 min pana nu face spum. Daca folositi drojdie uscata care nu se dizolva in apa, nu va trebui sa faceti acest pas, in schimb aluatul va creste mai greu, iar blatul nu va fi suficient de pufos. Amestecul de drojdie se toarna in bolul cu faina, se framanta un aluat moale care se ia usor de maini. Se acopera cu o folie si se lasa la temperatura camerei aproximativ 30 de min. Peste 30 de min aluatul trebuie sa se

mareasca in volum aproximativ de 3 ori. Inainte de a folosi aluatul, ungeti mainile cu putin ulei. Aceasta cantitate de aluat ajunge pentru 2 blaturi de pizza de 30/32 cm. Deci il impartiti in jumatate si cu mainile il intindeti pe tava.

Ungeti cu ulei tavile pentru pizza (cantitatea de ingrediente este pentru 2 pizza de 30/32 cm). In acelasi timp puneti cuptorul sa se incalzeasca. Pregatiti toate ingredientele pentru pizza: taiati rondele subtiri salamul, scurgeti ciupercile de apa, taiati rondele subtiri rosiile, taiati felii subtiri ardeiul capia, amestecati 2 linguri de pasta de tomate cu 2 linguri de ulei si 1 lingurita de busuioc intr-un bol. Ungeti putin mainile cu ulei si intindeti uniform si usor aluatul pt pizza in tava astfel ca marginile sa fie putin ridicate. Cu o pensula ungeti aluatul cu compozitia de pasta de tomate, ulei si busuioc. Uniform repartizati salamul pe toata suprafata aluatului, apoi jumatate din cantitatea de ciuperci si masline deaspura salamului. Se rade cascavalul pe toata suprafata, apoi se pun feliile de rosii si ardei. Se pune pizza la cuptor pentru aproximativ 25-30 de minute la 200 grade. Se scoate din cuptor cand este putin rumenita, se lasa 5-10 min in tava (se taie mai usor si toate ingredientele se combina mai bine - adica nu cad de pe pizza in timp ce mananci).

46. PIZZA REGINA

Ingrediente: 1/2 kg faina, 2 linguri otet, un praf sare, putin zahar, ulei, drojdie, cascaval, ciuperci, sunca praga, gogosari, masline

Mod de preparare

Amestecam faina cu: otetul, sarea, zaharul, drojdia o dizolvam in apa calduta, framantam pana se formeaza un aluat, adaugam un pic de ulei, framantam.In tava unsa cu foarte putin ulei punem aluatul foarte subtire, adaugam, sunca taiata feliute, ciupercile, gogosarii taiati fidelute, ornam cu masline, apoi cascavalul. se pune in cuptorul incins 15-20 minute. Este foarte important cand ornam pizza sa nu asezam ingredientele una peste alta, secretul este sa se coaca foarte repede.

47. PIZZA IMPATURITA

Ingrediente

aluat: 1/2 cand de apa, 2 linguri ulei de masline, 2 cani faina, 1 lingurita sare, 1 lingurita de drojdie uscata, 1/2 lingurita zahar

pentru umplutura: 150 g branza telemea,150 g cașcaval ras, 150 g brânză gorgonzola, 100 g salam uscat, 100 g kaizer, 2 galbenusuri, masline verzi fara samburi, 2 linguri bullion, 1/2 ardei rosu si galben, sare si piper, busuioc uscat

Mod de preparare: Amesteci toate ingredientele pentru aluat si-l framanti bine.Il lași la dospit 15-20 min.Pe un tocător tai bucăți mici de salam uscat, kaizerul și brânza gorgonzola.Dai brânza telemea pe răzătoarea mare.Într-un bol amesteci brânzeturile cu bulion și gălbenușurile. Cureți de semințe ardeii, îi speli și tai fideluță.Presari făină pe masa de bucătărie,întinzi aluatul cu ajutorul unui sucitor și întinzi în mijloc compoziția de brânză ,pui salamul uscat, kaizerul,măslinele verzi fără samburi si impaturesti aluatul. Dai pizza la cuptor, intr-o tavă unsă cu ulei pentru 35-40 min.

48. PIZZA DE LA CASSA

Ingrediente

blat :600 g faina alba tip 000, 50 ml ulei, 20 g zahar, 30 g drojdie, 20 g sare, 3 g piper

sos: 500 g pasta tomate, 30 ml ulei de masline, 15 g zahar, 2 g oregano, 2g busuioc, 5 g sare

topping: 400 g sardele in ulei, 120 g masline, 500 g mozzarella,1 lamaie, 50 g ardei rosu, 2 legaturi ceapa verde

Mod de preparare: Ceapa verde se spala si se taie inelute. Mozzarella se rade intr-un bol de sticla. Lamaia se feliaza subtire si ardeiul se spala si se taie fasii subtiri. Drojdia se amesteca cuzaharul si 100ml de apa calda ; cand s- a dospit compozitia, se adauga faina, sarea, uleiul si inca 300 ml apa calda. Se framanta si se lasa la crescut. Se realizeaza sosul, amestecand pasta de rosii cu zaharul, uleiul si sarea. La sos se pot folosi si rosii oparite si decojite, care se zdrobesc cu ajutorul unui blender. Se ia 250 g aluat, se formeaza o chifla si se intinde pe masa de lucru pe un pat de faina, se intinde pana ajunge la 6-7 mm grosime, dupa care se pune intr-o forma de teflon. Peste acest blat se pune sos de rosii si se presara mozzarella ; se aseaza pestele, se pun maslinele, se stropeste totul cu ulei, se presara oregano si busuioc si se introduce in cuptorul incins bine, si se lasa 8-9 minute.

49. PIZZA BELLA ITALIA

Ingrediente: 50 g ardei gras, 150 g mozzarela, 100 g sos de rosii (pommodora), 50 g sunca de praga, 50 g ciuperci, 50 g crenvusti, 30 g masline, 10 g oregano, 30 g ceapa, 50 g anghinare.

Mod de preparare: Toate ingredientele solide se maruntesc si se presara peste 180 g aluat pentru pizza, impreuna cu mirodeniile preferate. Se coace in cuptor iar cand e gata se asezoneaza pe un platou suficient de mare pentru o pizza cu diametrul de 40 cm cu salata verde, felii de ardei gras si rosii.

50. PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI

Ingrediente: sos de rosii, 500 g de rosii coapte, 400 g de mozzarella , ciuperci proaspete , sunca de praga , oregano , ulei de masline

aluat 150 ml apa calda, 1/2 lingurita zahar tos, 1 lingurita drojdie uscata , 250 g faina, 3 linguri ulei de masline, 1 lingurita sare

Aluatul: Se pune intr-un castronel drojdia amestecata cu 1 lingura de faina, 3-4 linguri de apa calda si zahar pana se face ca o pasta, se acopera si se lasa pana se se umfla si face spuma. Intr-un castron se pune faina, in mijlocul ei se toarna amestecul de drojdie, uleiul, sarea si se amesteca, pentru a forma un aluat moale si elastic, daca trebuie se adauga si restul de apa. Se framanta bine, se lasa deoparte acoperit, sa dospeasca marindu-si volumul. Se poate lasa si la frigider de pe o zi pe alta. Cand vrem sa preparam pizza, intindem o foaie de marimea si forma dorita, pe care o punem intr-o forma unsa.

Mod de preparare : Se pune putin ulei de masline pe blat se presara cu putin oregano, apoi se pune putin sos de rosii si un strat de rosii curatate de coaja si taiate felii. Se pune un strat de felii subtiri de mozzarella, ciupercile proaspete si sunca de praga apoi se presara cu putin ulei de masline. Se pune la copt cca 20 minute pana branza se topeste si se amesteca cu rosiile si totul devine auriu.

51. PIZZA ECONOMICA

Ingrediente: 1 pachet carne tocata, o cutie rosii in bulion, 2 cepe, 1 ardei gras, o cutie ciuperci sau 200g ciuperci proaspete, cateva masline, putin salam/ carnat/ afumatura, o lingurita Delikat, 1-2 paini, branza/ cascaval, ketchup

Mod de preparare: Se taie zarzavatul bucatele mici si se inabusa cu putin ulei si Delikat intr-o cratita de "tuci". Se adauga rosiile din conserva taiate marunt

si carnea tocata si se mai fierb inabusit 15 min, amestecand din cand in cand astfel incat sa devina oarecum omogen amestecul. Din aceste ingrediente iese o cantitate mai mare de umplutura, care se poate pastra la congelator in cutii de margarina (de exemplu) si se poate folosi atunci cand suntem grabiti sau in pana de idei. Se taie painea pe lungime in felii de cca. 2 cm grosime (se poate folosi si paine rotunda), se acopera cu amestecul de carne in strat de un deget, se adauga ciupercile, se rade branza/cascaval deasupra si se orneaza cu ketchup. Se asaza in tava unsa cu putin ulei si se tin in cuptorul incalzit din timp pana cand se topeste branza de deasupra (15-20 min la foc potrivit). Amestecul din congelator se incalzeste putin la foc mic inainte de a fi folosit pentru a putea fi intins pe paine. Bineinteles ca se pot folosi blaturi de pizza din comert sau preparate in casa dintr-un aluat simplu de paine sau orice alta reteta de blat. Ingredientele din amestecul de carne se pot combina dupa gust, indicat ar fi sa nu excludeti ceapa si conserva de rosii in bulion.

52.PIZZA BARCA

Ingrediente: paine, diferite tipuri de salam, bastonase de crab, maioneza, ketchup, cascaval.

Mod de preparare : Se ia o paine baton si se taie in doua vertical si inca o data in doua orizontal, scoatem miezul din interior si ramine painea sub forma de barca. Ungem "barca" cu putina maioneza pentru a se inmuia, si punem pe rand diferite tipuri de salam, carne fiarta (daca dorim), batonase de crab; peste fiecare rand de salam pe care il presaram punem ketchup (daca dorim). Dupa ce terminam de umplut barca cu salam, deasupra ungem cu maioneza si presaram cu cascaval maruntit. Se aranjeaza in rola si se da la cuptor pe 10-15 minute.

53. PIZZA LA ALEGERE

Ingrediente: 500g faina, 20 g drojdie, putina sare, 1 ou, 2-3 linguri ulei, circa 1 cana apa.

Mod de preparare: Amestecati ingredientele si dupa ce ati framantat aluatul lasati-l la dospit cam 3 ore. Tocati rosiile din bulion si amestecati-le cu ulei de masline (sau cu ulei de floarea-soarelui), cimbru, piper, sare dupa gust. Intindeti foaia de pizza, puneti sosul, iar deasupra, dupa preferinta, cascaval ras, masline fara samburi, sunca presata, oua fierte, ciuperci, parizer, carnati, etc. Pizza se coace in cuptorul incalzit in prealabil timp de 10-15 minute.

54. PIZZA MARGHERITA

Ingrediente:

pentru aluat: 350 g făină, 20 g drojdie, 40 g ulei de măsline

compoziție: 350 g rosii, 250 g mozzarella, ulei de măsline, 100 g cârnăciori tăiați rondele, câteva măslinefără sâmbure, busuioc, sare

Mod de preparare: După ce se frământă bine, aluatul se pune într-un loc cald, unde este lăsat să crească aproximativ două ore. Se întinde aluatul - grosime de maximum un centimentru - pe o tavă unsă cu ulei. Pe blat se pun rosiile stoarse si pasate cu o furculiță. Se presară puțină sare si se mai lasă blatul 10 minute într-un loc cald. Pizza se coace apoi timp de 20 de minute si se adaugă mozzarella, cânăciorii si măslinele tocate solzisori. Puțin busuioc si ulei se presară pe deasupra pizzei. Înainte de a fi servită se mai pune 10 minute la cuptor.

55. PIZZA CU SUNCA SI CIUPERCI

Ingrediente: 100 g ciuperci, 100 g sunca, doua felii de kaizer, o ceapa verde, doua oua ,90 ml lapte, 3 linguri ulei, ketchup dulce, 50 g cascaval, o lingura de margarina ,sare si piper, cimbru ,busuioc

Modul de preparare: Tocati ceapa, caliti-o in putin ulei dupa care adaugati ciupercile, sunca si kaiezerul taiate cubulete (se inabusa cateva minute). Amestecati ketchup-ul cu putina apa, busuioc, cimbru, sare si piper. Treceti prin lapte blatul de pizza , prin ou batut si prajiti-le in ulei pe ambele parti. Asezati blatul in tava unsa cu margarina, acoperiti cu continutul de legume si mezeluri, turnati ouale batute, ketchup-ul, iar la final presarati cu cacaval ras. Cuptorul trebuie preincalzit, iar pizza se lasa sa se coaca pentru 5-10 minute la foc mediu.

56. PIZZA DE DIETĂ

Ingrediente: blat pizza cu aluat subtire, 1 ceapa medie, 1 ardei gras, 100 g ciuperci la conserva, 1 ou , 350 g de carne slaba , 2 cani branza rasa fara grasimi, 1 lingurita ulei de masline

Mod de preparare: Se toaca marunt ceapa si ardeiul. Se taie carnea in bucati mici. Se pune la foc mic o tigaie in care de se amesteca ceapa, ardeiul, ciupercile si carnea si se calesc in uleiul de masline. Dupa ce continutul se rumeneste putin, se adauga oul batut. Pe blatul de pizza, se intinde o cana de branza rasa. Se adauga apoi continutul din tigaie, si ultima cana de branza. Se incalzeste cuptorul la 375 de grade si se introduce pizza pentru 20-25 de minute.

57. PIZZA CU BACON SI CIUPERCI

Ingrediente:

umplutura**:** mozzarella, felii de bacon, ciuperci, oregano

aluat pufos: 300 g faina, 30 g unt, 150 ml lapte caldut, 25 g drojdie, 1/2 lingurita sare, 1/2 lingurita zahar

aluat subtire, crocant: 200 g faina, 125 ml apa calda, 1 lingura ulei masline, 20g drojdie, 1/3 lingurita sare, 1 lingurita zahar

sos de rosii pentru pizza:, 1 cutie de rosii in suc de rosii sau 600 g rosii proaspete, 50 ml ulei de masline, busuioc proaspat, 1-2 catei usturoi, sare, piper, optional:1 -2 frunze de telina

Mod de preparare

aluat pufos: se freaca drojdia cu zaharul, se adauga 100 ml lapte caldut, 120 g faina, se amesteca si se lasa 15 minute la loc cald sa creasca, acoperit cu un prosop curat. Se adauga apoi restul de lapte, oul, untul topit, faina si se framanta 5 minute. Se lasa sa creasca pana isi dubleaza volumul, intr-un lighenas presarat cu faina si acoperit cu un prosop curat. Se ia din lighenas, se pune pe masa presarata cu faina, se framanta un pic pentru a nu avea bule mari de aer si se intinde cu sucitorul intr-un strat de 5-7 mm grosime, care se aseaza in tava de pizza, unsa in prealabil cu unt. Pizza cu aluat pufos se coace mai lent, o vom tine mai mult timp in cuptor, dar este mai usor de preparat in cuptorul aragazului.

aluat crocant: se intinde faina pe masa de lucru, se face o adancitura in mijlocul gramezii de faina. In aceasta adancitura se freaca drojdia cu zaharul; se lasa 5 minute sa inceapa sa fermenteze, se adauga apa calduta si uleiul. Cu o furculita se inglobeaza treptat faina de pe margine, cu miscari in spirala. Cand devine suficient de gros aluatul, se inglobeaza restul de faina, amestecand si

framantand cu mainile. Se framanta 5 minute, se lasa apoi aluatul de pizza la crescut, intr-un lighenas presarat cu faina si acoperit cu un prosop, pana cand isi dubleaza volumul. Il luam din lighenas si il framantam 1 -2 minute pentru a nu avea bule mari de aer in coca, il intindem cu sucitorul pe masa presarata cu faina, intr-un strat de 2-4 mm grosime, si avem pregatit aluatul crocant de pizza. Se unge tava cu ulei de masline si se pune blatul de pizza in ea. Aluatul subtire pentru pizza se coace mai repede dar in acelasi timp necesita precautii speciale pentru a iesi bine, fiind de regula folosit in cuptoare speciale pentru pizza. Poate fi preparat si in casa daca punem sub tava de pizza o placa groasa de piatra, care sa se incinga in cuptor 1 ora inainte de a pune pizza pe ea.

Pizza bacon si ciuperci: se unge blatul de pizza cu sos de rosii, se pune mozzarella, se presara oregano, felii de ciuperci si bacon, se da la cuptor 10 - 45 minute, in functie de blatul folosit si de tipul cuptorului.

58. PIZZA DIAVOLO

Ingrediente

umplutura: sos rosii pentru pizza, mozzarella, carnaciori picanti, ardei iute rosu, oregano

aluat pufos: 300 g faina, 30 g unt, 150 ml lapte caldut, 25 g drojdie, 1/2 lingurita sare, 1/2 lingurita zahar

aluat subtire, crocant: 200 g faina, 125 ml apa calda, 1 lingura ulei masline, 20g drojdie, 1/3 lingurita sare, 1 lingurita zahar

Mod de preparare

aluat pufos/ aluat crocant: ca si la reteta anterioara

Reteta Pizza Diavola: se unge blatul de pizza cu sos de rosii, se presara mozzarella, carnaciori picanti taiati rondele, fasii de ardei iute curatat de samburi si oregano, se da la cuptor 10 - 35 minute, in functie de blatul folosit si de tipul cuptorului.

59. PIZZA CU SOMON

Ingrediente

umplutura: sos rosii pentru pizza, 100 g mozzarella, 150 g somon afumat, 25 g capere, 1/2 lamaie

aluat subtire, crocant: 200 g faina, 125 ml apa calda, 1 lingura ulei masline, 20g drojdie, 1/3 lingurita sare, 1 lingurita zahar

Mod de preparare

aluat crocant pentru pizza: se intinde faina pe masa de lucru, se face o adancitura in mijlocul gramezii de faina. In aceasta adancitura se freaca drojdia cu zaharul; se lasa 5 minute sa inceapa sa fermenteze, se adauga apa calduta si uleiul. Cu o furculita se inglobeaza treptat faina de pe margine, cu miscari in spirala. Cand devine suficient de gros aluatul, se inglobeaza restul de faina, amestecand si framantand cu mainile. Se framanta 5 minute, se lasa apoi aluatul de pizza la crescut, intr-un lighenas presarat cu faina si acoperit cu un prosop, pana cand isi dubleaza volumul. Il luam din lighenas si il framantam 1 -2 minute pentru a nu avea bule mari de aer in coca, il intindem cu sucitorul pe masa presarata cu faina, intr-un strat de 2-4 mm grosime, si avem pregatit aluatul crocant de pizza. Se unge tava cu ulei de masline si se pune blatul de pizza in ea. Aluatul subtire pentru pizza se coace mai repede dar in acelasi timp necesita precautii speciale pentru a iesi bine, fiind de regula folosit in cuptoare speciale

pentru pizza. Poate fi preparat si in casa daca punem sub tava de pizza o placa groasa de piatra, care sa se incinga in cuptor 1 ora inainte de a pune pizza pe ea.

Pizza cu somon: se unge blatul de pizza cu sos de rosii, se pune mozzarella si bucati de somon, se presara capere si se orneaza cu felii subtiri de lamaie; se da la cuptor 10 minute.

60. MINIPIZZA

Ingrediente: 500 g faina, 1 cub drojdie (50 g), 1 lingurita sare, 1 lingurita zahar, 5 linguri ulei de masline, 250 ml apa (sau lapte)

Mod preparare: Se cantareste faina, se adauga drojdia in prealabil dizolvata in apa sau lapte cu zaharul, se adauga sarea si totul se framinta bine.Se unge masa cu ulei si se intinde aluatul se pune peste aluat sos pt. pizza in strat f. subtire si restul ce va doreste inimioara (sunca, salam, cascaval...) Se ruleaza, eu ung cu lapte, tai felii de 1-2 cm groase,pun pe o tava cu hartie pergament si dau la cuptor pt- 20-25min. la 180!C. ... unse, in prealabil, cu galbenus de ou deasupra.

61. PIZZA CU TON

Ingrediente: 1 pachet de aluat pentru pizza, 400 g de rosii bine coapte, 1 conserva de ton in ulei de masline, 1 lingura cu capere, 6 fire de ceapa verde, 1 lingura cu ulei, 10 g de faina, sos Tabasco (il poti procura din supermarket)

Mod de preparare: Incalzeste cuptorul la 210 de grade Celsius. Intr-o oala, pune la fiert un litru de apa si lasa-l sa dea in clocot. Pune rosiile in apa si lasa-le sa clocoteasca timp de 10 secunde. Scoate-le cu o spumiera, trece-le pe sub un jet de apa rece si decojeste-le. Taie-le pe din doua, indeparteaza semintele, apoi taie-le in feliute cu grosimea de 1 cm si pune-le intr-o salatiera. Scurge tonul si pastreaza uleiul. Taie tonul fasii, apoi da-l deoparte. Scurge caperele si taie marunt ceapa. Toarna peste rosii uleiul din conserva de ton. Asezoneaza cu cateva picaturi de sos Tabasco, adauga caperele si ceapa, apoi amesteca bine. Intinde aluatul pentru pizza intr-o tava unsa cu putin ulei, apoi presara un pic de faina. Aranjeaza deasupra jumatate din cantitatea de rosii asezonate, lasand un spatiu de 5 cm intre acestea si marginea aluatului. Pune apoi si fasiile de ton si acopera cu restul de rosii. Indoaie cele patru margini ale aluatului catre interior, apoi pune totul la cuptor timp de 20-25 de minute, pana cand aluatul este rumen. Se serveste imediat.

62. PIZZA MUFFALETTA (2 porții)

Ingrediente: 1/2 cană țelină tocată fin, 1/3 cană măsline verzi umplute și tocate, ¼ cană ardei iuți tocați, 1/4 cană ceapă tocată, 1 cățel de usturoi mărunțit, 3 linguri ulei de măsline, 2 lingurițe condimente de pizza, 100 g salam, 200 g cașcaval ras,aluat de pizza, ulei de măsline

Mod de preparare: Se amestecă primele 7 ingrediente pentru marinată și se lasă peste noapte. Se amestecă salata de măsline cu salamul și brânza. Se întinde jumătate din acest amestec peste blatul de pizza. Se stropește cu ulei. Se dă la copt circa 10 minute.

63. PIZZA CU GHIMBIR ȘI PUI

Ingrediente: 2 linguri usturoi mărunțit, 2 linguri ghimbir proaspăt ras, 1 ½ cană ceapă verde tocată, 1 linguriță ulei de măsline, 2 linguri sos de soia, 2 căni carne de pui prăjită și tocată, 3 roșii, o cană brânză mozzarella rasă, ½ cană sos de pizza, aluat de pizza

Mod de preparare: Se pun la foc mediu usturoiul, ghimbirul și ceapa, pentru circa 5 minute. Se amestecă sosul de soia cu carnea de pui. Se curăță roșiile de coajă și semințe, feliindu-se nu prea subțire. Se pune aluatul de pizza în formă, se unge cu sosul de pizza, se pune puiul și amestcul cu ceapă. Se presară brânza, feliile de roșii și se dă la cuptor circa 15 minute.

64. PIZZA FUFU

Ingrediente:

sos de usturoi: 2 căni frunze de busuioc proaspete, 1 cană semințe de pin, ½ cană brânză parmezan rasă, ½ cană ulei de măsline, 1 lingură usturoi proaspăt zdrobit, piper măcinat, zeamă de lămâie

umplutura: 1 cană roșii feliate, 1 cană brânză Feta, ½ cană parmezan, aluat de pizza, ulei de măsline

Mod de preparare: Se amestecă bine în robot frunzele de busuioc și uleiul de măsline,; se adaugă apoi semințele de pin și iar se amestecă; se pune brânza, piperul, usturoiul, zeama de lămâie, ulei de măsline și se amestcă cu robotul. Se potrivește gustul și se dă la frigider. Se pune aluatul de pizza în formă, se întinde sosul de usturoi pregătit, Feta și roșiile. Se presară parmezanul și se dă la copt. În momentul servirii, se poate stropi cu ulei de măsline.

65. PIZZA CU OUĂ BENEDICT

Ingrediente: aluat de pizza, ½ cană sos olandez, 5 felii de șuncă, 5 ouă puțin prăjite în unt, 150 g mozzarella rasă

Mod de preparare: Se întinde aluatul în formă, se unge cu sosul olandez. Se pune șunca, ouăle și brnza, apoi se dă la copt circa 10 minute.

66. PIZZA NEBUNIE

Ingrediente: 1 cană făină, 3 ouă, 2/3 cană lapte, 250 g carne tocată de vită, ½ cană ceapă tocată, sos de pizza, brânză, ardei iuți, ciuperci, ardei gras, ceapă

Mod de preparare: Se amestecă făina, cu ouăle și lapte timp de 2-3 minute. Se prăjesc împreună ceapa și carnea tocată. Se pune o hârtie de copt în formă, se toarnă amestecul de făină, apoi cel cu carne. Se dă la copt 25 minute la 200^0 C. se scoate din cuptor. Se întinde peste sosul de pizza, brânza și toate celelalte ingrediente rămase. Se mai lasă 10 minute la cuptor.

67. PIZZA COWBOY

Ingrediente: aluat de pizza, 450 g carne tocată de vită, ¾ cană sos barbecue, cartofi fierți, feliați, fâșii de ardei verde, ¼ cană sos barbecue, brânză Cheddar rasă

Mod de preparare: Se pune carnea la dinstuit la foc mediu; se îndepărtează grăsimea. Se amestecă cu sosul barbecue (prima cantitate). Se întinde aluatul în formă, se pune carnea, feliile de cartofi, ardeii. Se împrăștie sosul rămas, brânza rasă și se dă la copt circa 10 minute.

68. PIZZA CHICAGO UMPLUTĂ

Ingrediente: aluat de pizza moale, 170 g felii de ardei iute, 170 g felii de cârnat, 225 g ciuperci, 1 ardei gras verde feliat, 1 ceapă roșie felii, sos de pizza, 225 g mozzarella rasă, 1 cană ricotta, 1/8 cană condimente de pizza, 2 căței de usturoi, 1 linguriță sare

Mod de preparare: Se pune jumătate de aluat în formă. Se întind toate ingredientele de umplutură amintite. Se pune a doua jumătate de aluat, prinzându-se bine marginile, ca pentru plăcintă. Se taie ce este în plus. Se dă la copt 45 minute la 170^{0}C.

69. PIZZA ALBĂ

Ingrediente: aluat de pizza, o ceapă feliată, 1 linguriță usturoi mărunțit, 1 lingură ulei de măsline, 225 g amestec de brânzeturi italiene rase (mozzarella, provolone etc), 1 lingură busuioc proaspăt tocat, 1 cană ricotta, ½ cană spanac congelat, opărit

Mod de preparare

Se trec prin ulei de măsline ceapa și usturoiul să se înmoaie puțin. Se pune aluatul în formă, se întinde amestecul de brânză și se dă la copt 5 minute. Se scoate, se presară busuiocul. Se amestcă ceapa cu spanacul și ricotta. Se întinde compoziția în tavă, dându-se încă 10 minute la copt.

70. PIZZA CU SUSUL ÎN JOS

Ingrediente:

*umplutura***:**450 g carne de vită/ porc tocată și dinstuită, 1 cană brânză Cheddar rasă, 1 cană mozzarella rasă, sos de pizza, șuncă, ardei

crusta de "aluat": 2 ouă, 1 cană lapte, o cană făină

Mod de preparare: Se întind ingreidentele pentru umplutură în formă, în ordinea dorită. Se bat bine ingredientele pentru aluat și se toarnă peste. Se dă totul la copt 30 minute la 200^{0}C.

71. PIZZA CU CARTOFI

Ingrediente: 1/3 cană unt sau margarină, 3 căni de cartofi rași, sare, piper, 4 ouă bătute, ½ cană șuncă feliată și prăjită, ½ cană brânză Ceddar rasă

Mod de preparare: Se toarnă ouăle peste cartofi, se pune șunca și se dă la copt, cu capac, timp de 10-12 minute. Se presară brânza, se mai dă la cuptor fără capac, până brânza s-a înmuiat.

72. PIZZA CU ARDEI COPT

Ingrediente: aluat de pizza, sos de usturoi (1/4 cană ulei extravigin de măsline, 4 căței de usturoi), mozzarella rasă, brânză albastră Gorgonzolla, fâșii de ardei roșu copt

Mod de preparare: Sosul de usturoi se obține turnând în blender uleiul cu usturoi. Se pune aluatul în formă. Se întinde sosul de usturoi, mozzarella, apoi Gorgonzolla și fâșiile de ardei. Se coace 8-10 minute.

73. PIZZA SLOPPY JOE

Ingrediente: aluat de pizza, 450 g carne de vită, 1 cană brânză Cheddar rasă, 1 cană sos, 2 roșii feliate, 2 cepe verzi feliate

Mod de preparare: Se dinstuie carnea, amestecând din când în când, la foc mediu. Se scurge de orice grăsime. Se amestecă cu sosul de pizza. Se întinde aluatul în formă. Se întinde carnea, se presară brânza. Se coace cam 15 minute. Se presară roșiile și ceapa.

74. PIZZA CU CEAPĂ ȘI CAȘCAVAL

Ingrediente: 1 blat de pizza (cumparat am folosit), 1 ceapa, 1 ardei, 50 g salam uscat, 100 g cascaval,ketchup

Mod de preparare: Taiem ceapa si ardeiul solzisori. Calim ceapa cca 2 minute, apoi adaugam si ardeiul si mai calim putin. Punem blatul de pizza intr-o tava. Punem ceapa si ardeiul calite, bucati de salam si deasupra punem casacvalul ras. Se da la cuptor 12- 15 minute. Servim cu ketchup.

75. PIZZA FARA BLAT, CU CARNACIORI

Ingrediente: 4 oua, 4 linguri de faina, 3 linguri de ulei, carnati, cascaval, (cam cate 150g de fiecare) ciuperci, ardei sau un gogosar, masline, ardei iute, ketchup, cascaval ras, deasupra busuioc

Mod de preparare: Se bat ouale bine, se adauga faina si uleiul si se amesteca bine. Carnatii si ardeiul se taie in bucatele mici, branza se da prin razatoare

si se adauga peste ouale cu faina. Puneti putina sare (daca branza si maslinele nu sunt prea sarate) putin ketchup si busuioc. Punem compozitia rezultata in tava unsa cu ulei si tapetata cu faina. Ornam deasupra cu ce avem la indemana si dam la cuptorul preincalzit pt cca 30 de minute. Am facut-o in tava cu diametrul de 24 de cm dar poate fi facuta si in tava de 26 cm. Dupa 20 de minute am scos tava din cuptor si am pus cascaval ras deasupra si am mai dat la cuptor inca 10 minute.

76. PIZZA FARA BLAT, CU SUNCA

Ingrediente: 4 oua, 4 linguri de faina, 3 linguri de ulei, sunculita taraneasca, telemea, (cam cate 150g de fiecare) ardei sau un gogosar, masline, ardei iute, ketchup, busuioc

Mod de preparare: Se bat ouale bine, se adauga faina si uleiul si se amesteca bine. Sunca se taie cubulete, ardeiul se taie fasii, branza se da prin razatoare si se adauga toate peste ouale amestecate cu faina. Puneti putina sare (daca branza si maslinele nu sunt prea sarate), ketchup si busuioc. Punem compozitia rezultata in tava unsa cu ulei si tapetata cu faina. Ornam deasupra cu ce avem la indemana si dam la cuptorul preincalzit pt cca 30 de minute. Am facut-o in tava cu diametrul de 24 de cm dar poate fi facuta si in tava de 26 cm.

77. PIZZA SNACK

Ingrediente:450 g aluat foetaj, 6-7 linguri suc de rosii(mai grosut), 2 catei de usturoi, busuioc, oregano, 1 lingurita ulei de masline, sunca si salam, masline, mozzarela (sau cascaval), 1/2 ardei gras, ardei iute, sare, piper 1/2 lingurita de zahar

Mod de preparare: Punem aluatul dezghetat in tava de aragaz pe hartie de copt. Facem un sos din sosul de rosii, sare, piper, zahar, ulei de masline, usturoi, busuioc, oregano (si ce mai vreti voi sa puneti) pe care il intindem cu o lingura peste foetaj. Apoi incepem sa punem restul ingredientelor dupa gust, deasupra fiind mozzarela sau cascavalul. Eu am impartit aluatul in 2 si am facut o parte cu salam si o parte cu sunca. Am mai pus masline, ardei gras si iute. Se da la cuptorul incins pentru curca 25 minute.

78. PIZZETE CU ALUAT PHILADELPHIA

Ingrediente:

aluat: 200 g de faina, 200 g de branza Philadelphia, putina sare, 40 g de unt

sos: suc de rosii, busuioc, zahar, piper, salam/kaiser/sunca, mozzarella

Mod de preparare:

Aluatul Amestecam faina cu branza si cu untul si putina sare (nu multa pentru ca branza este deja sarata). Intindem foaie subtire de cca 4 mm pe stat de faina (eu am intins-o ceva mai subtire dar daca va place blatul mai putin crocant sa fie groasa cam de 4-5 mm). Taiem pizzettele, cu un pahar cu diametru de 6 cm (sau cat de mari le vreti). Le punem in tava cu hartie de copt si le dam la cuptor pt cca 5 minute.

Facem ***sosul*** amestecand sucul de rosii cu busuioc, putin zahar, piper. Scoatem tava, ungem pizzettele cu sosul punem salamul si cascavalul - eu am pus si cate o feliuta de ardei si le mai dam la cuptor pt cca 10-15 minute pana se topeste cascavalul.

79. PIZZA CU ȘUNCĂ ȘI CIUPERCI

Am facut un aluat normal de pâine. Sosul pentru pizza l-am facut din rosii decojite, o lingura ulei de masline, sare, piper, basilikum tocat , usturoi pisat si putin oregano. Acest sos l-am pus peste aluatul pe care l-am lasat putin în tava la crescut. Peste sos am pus feliile de sunca si felii de salam foarte subtiri taiate, deasupra ciupercile proaspete, taiate felii subtiri si cascavalul. Am copt-o în cuptorul preîncalzit la aprox. 300 °C Am lasat-o pâna mi-a placut culoarea.

80. PIZZA CU TON, SALAM, CEAPĂ ȘI PROSCIUTO

Se face un aluat de pâine care se pune în formă în strat subțirel. Tonul îl amestec cu feliute de ceapa, sare, piper, busuioc si cascaval ras. Ungem bine blatul cu sos de roșii. Împărțim pizza în 3 și punem 3 fâșii de umplutură: tonul, apoi alta de salam de curcă, apoi alta de prosciutto. Radem cașcaval și dăm la copt.

81. PIZZA HAWAII

Ingrediente pentru o pizza de 35 cm Ø:

aluatul: 250 g faina, 120 ml lapte , 30 ml ulei de masline , 20 g drojdie , 1 vf.cutit zahar , 3-4 linguri de apa calduta , sare

Punem faina într-un castron,facem o adîncitura, în care punem drojdia frecata cu zaharul si apa calduta. Lasam 10 minute,pîna se umfla drojdia, apoi începem a framînta. Adaugam uleiul si laptele si framîntam pîna aluatul se desprinde de pe mîini, este elastic si fin. Lasam aluatul la crescut, la loc caldut ,timp de 15-20 minute,dupa care îl întindem cu mîinile/ degetele,pe tava unsa cu ulei.

Sosul : 150 ml pireu de rosii ,1 catel de usturoi ,4-5 frunze de busuioc ,1 lingura ulei de masline ,sare ,piper

În timp ce aluatul creste, facem sosul. Adaugam toate ingredientele într-un vas, si facem o pasta fina.

Umplutura: 150-200 g prosciutto , 200 g ananas , 125 g mozzarella

Pîna se odihneste aluatul pe tava,pregatim prosciutto,taiem mozzarela felii si ananasul bucatele. Punem sosul peste aluat,îl întindem bine peste tot. Asezonam prosciutto si mozzarella, adaugam ananasul,si dam la copt pe sina din mijloc a cuptorului la 250 °C, pîna se rumeneste.

82. PIZZA LA MICROUNDE

Ingrediente: 230 g aluat, 50 g sos de rosii, 65 g prosciutto cotto(2 felii), 50 g ciuperci foliate, 50 g cașcaval ras

aluatul (ajunge pentru 3-4 bucati): 400 g faina, 350 ml lapte, 20 g unt, 8 g sare, 5 g drojdie

Am pus ingredientele uscate în vasul robotului, le-am amestecat. Apoi am pus,untul cubulete,iar laptele l-am turnat cîte putin,în timp care robotul framînta la prima treapta. Dupa ce ingrendientele au format un aluat,care se dezlipea de pe peretele vasului,am marit viteza la 4, ca sa loveasca putin aluatul. Am format o bila (mîinile unse cu putintel ulei) si am lasat la crescut.

Sosul: 200 ml piure de rosii fiert 3 g sare, 5 g usturoi (1 catel), 0,5 g piper, 8 g ulei masline

După mixarea ingredientelor, am adăugat uleiul de măsline.

Mod de preparare: Am pensulat tava speciala pentru pizza cu putin ulei de floarea soarelui. Am luat o parte din aluat,l-am întins pe tava cu degetele,dupa care l-am uns deasupra cu sos. Am pus șunca, ciupercile și cașcavalul ras. Am pus-o 5 minute aparat. Am ales functiunea micro. (nu am ales programul de pizza,deoarece pizza mea,nu corespundea la cantitatea totala cu nici o masura a programului fix. Despre programul fix: - o pizza de 33-35 cm trebuie sa aibe maxim 380 g -a mea depasea-se pot face si pizza mai mici) Dupa acele 5 minute,aluatul crescuse,cascavalul se topise,dar nu era coapta deasupra.Asa ca am dat drumul mai departe la functiunea gril+micro înca 5 minute.

83. PIZZA SNACK

Ingrediente: aluat foetaj, 2 rosii pt. sos, 2 pt. décor, 2-3 catei de usturoi, busuioc, rosmarin, oregano, sunca, bacon, peperoni, masline, cascaval ras (Emental,Gouda) ceva ulei de masline, sare, piper

Mod de preparare: Întindeti aluatul într-o tava,pe o hîrtie de copt. Puneti verdeata, usturoiul , sarea , piperul, si rosiile tocate cubulete. Mixati/macinati totul cu mixerul bat/stab/stick..sau cum i-o zice,pîna obtineti un sos,destul de fin,apoi adaugati ceva ulei de masline. Cu acest sos, ungeti aluatul . Apoi am început a decora cu cîteva felioare subtirele de rosie. Le-am decorat aproape identic,doar ca pe una am pus si pepperoni. Am împrăștiat apoi sosul și am dat la copt.

84. PIZZA MAYA

aluatul pentru 2 pizza 45x45 cm: 650 g faina, 500 ml lapte, 4 linguri ulei de masline, 15 g drojdie uscata, 15 g sare

umplutura: ciuperci, rosii bine coapte si moi, usturoi busuioc, sare si piper, ulei de masline, ementaler/cascaval razuit

Se pune faina în vasul robotului,se adauga drojdia,uleiul si sarea.Începem a framînta lejer. Putin cîte putin,adaugam laptele. Framîntam în continuare,pâna aluatul se desprinde de pe vasul robotului. Formam 2 bile, pe care le ungem cu putin ulei, si le bagam în punga,pe care o închidem/înnodam/sucim bine,si hop la frigider cu ele Eu asa fac mereu cu aluatul asta. Parca iese mult mai pufos,daca creste la rece.

Între timp,facem sosul si pregatim cu ce acoperim Am taiat ciupercile. Am spalat rosiile , le-am taiat bucati. Am spalat busuiocul,am taiat usturoiul bucati, sarat , piperat, si am bagat mixerul stick în vas. Am macinat,pîna mi-a placut consistenta. Apoi am turnat ceva ulei de masline.Am învîrtit putin cu o lopata. Cînd credeti ca vi s-a facut pofta de pizza, scoateti aluatul din frigider, si îl întindeti cu mîna,pe o tava pensulata cu ulei.Lasati asa,pîna vi se încinge cuptorul la cel putin

250°C. Cînd cuptorul si-a atins temperatura,ungeti rapid foaia cu sos, împrastiati ciupercile,iar deasupra cascavalul razuit, si dati la la cuptorul încins.O lasati cît de rumena va place.

85. RULADĂ DE PIZZA

Ingrediente: 500 g faina, 40 g drojdie, 1lgt. sare, 1 lgt. zahar, 5 lg ulei masline, 250 ml lapte, sos de pizza, șuncă, cașcaval

Mod de preparare: Se dizolva drojdia in lapte caldut, apoi se amesteca toate ingredientele impreuna si se framanta bine. Se intinde aluatul, se pune deasupra un sos pt pizza (sau dupa preferinte) se umple cu ce doreste fiecare(eu am pus sunca praga si cascaval), se ruleaza apoi se taie felii cam de 2 cm, se baga in cuptor preancalzit 25 minute la foc mediu, la 180 grade.

86. PIZZA PICCOLINIS

Ingrediente: 200 ml lapte, 10 g drojdie, 250 g faina, 2 linguri apa minerala, un pic de sare si margarina - o lingurita plina

Mod de preparare: Se amesteca toate ingredientele iar aluatul obtinut se intinde destul de subtirel (nu chiar sa vezi prin el) si se taie cu o forma rotunda sau cu gura unui pahar. Se asaza cerculetele intr-o tava (eu am pus si hartie de copt) si se lasa sa stea. Intre timp se taie mozzarella(o biluta de 125 gr) bucatele mici si se pregateste sosul din 100 gr sos de rosii,cateva frunze de basilikum,3-4 catei de usturoi,sare,piper.Eu le-am pus toate in blender. În timp ce pregatim sosul si mozzarella ,dam drumul si la cuptor la maxim (al meu 250°) si ungem cerculetele cu sos. Se pune apoi branza, sunca,masline... ce dorim... si se lasa la cuptor cca. 10 minute.

87. PIZZA BOGDANA

Ingrediente:

aluat: 500g faina, 40 g drojdie proaspata (eu am pus un pachetel de drojdie uscata), 250 ml lapte caldut, 70 g margarina topita (eu am pus 3 linguri), 1 lingurita sare, 2 lingurite zahar

Mod de preparare: Am intins aluatul in tava unsa cu unt si l-am dat cu un sos facut de mine din rosii si kapia amestecat cu ketchup picant. Am adaugat: kaiser, un soi de sunca si masline, ciuperci, ardei gras si rosii + cascaval normal si afumat.

88. PIZZA CU BLAT DE GRIS

Ingrediente: 800 g faina, 200 g gris, 2 pachetele de 7 g de drojdie uscata, 1 lingura de zahar, 1 lingura rasa de sare, 650 ml apa calduta

Mod de preparare: Se amesteca faina, grisul, sarea si se face o adancitura in mijlocul castronului. Drojdia se amesteca cu apa si zaharul si se lasa sa stea 2-3 minute. Dupa aceea se toarna in adancitura facuta in faina si se amesteca totul incet cu o lingura. Dupa ce nu mai merge sa amestecam cu lingura, framantam aluatul cu mainile aproximativ 10 minute. Acest aluat...fie il impartim in sase bile din care vor iesi sase pizza rotunde, fie se intinde tot in tava de la aragaz. Aluatul e bine sa stea 15 minute in folie de plastic, la temperatura camerei, inainte de a o baga la cuptor. Peste blat se intend legume foliate: ceapă, ciuperci, ardei colorați, măsline verzi, boabe de porumb.

89. PIZZA CU BLAT DE MĂLAI

Ingrediente: 2 dovlecei, 200 g. malai, 50 g. unt, 200 g boabe de porumb fiert, 450 g rosii, taiate sferturi, 2 lingurite cimbru uscat, 150 g branza Cedar

Mod de preparare: Puneti la fiert 750 ml. de apa cu 1 lingurita de sare. Adaugati dovleceii si opariti-i timp de 1-2 minute. Scoateti apoi dovleceii din apa si clatiti-i sub jet de apa rece. Cand apa fierbe, presarati malaiul "in ploaie", micsorati flacara si fierbeti timp de 5 minute, amestecand din cand in cand, pana ce compozitia se ingroasa. (Este fiarta cand se desprinde de pe vas) Incorporati untul. Amestecați puțin și mămăliga este gata. Rasturnati mamaliga intr-o tava pentru friptura, de marime potrivita. Formati un strat uniform cu dosul unei linguri umezite cu apa. Preincalziti cuptorul la semnul 6/200 grade C. Peste stratul de mamaliga puneti porumbul fiert, dovleceii și roșiile tăiate sferturi. Se potrivește gustul cu sare, piper, cimbru și brânză rasă. Se coace 15- 20 minute.

90. PIZZA BRATILUCA

Ingrediente:1cana=250ml

blat:1 lingurita cu varf de drojdie uscata, 3/4 cana de apa calda (nu fierbinte), 2 cani de faina alba, 1/4 cana de faina de porumb, un pic de sare, 2 linguri de ulei de masline

Mod de preparare: Drojdia se dizolva in apa si se lasa sa creasca 10 minute. Faina alba si cea de porumb se amesteca impreuna cu uleiul, sarea, uleiul.Se framanta 5 minute si se lasa sa creasca pana ce aluatul isi dubleaza volumul. Vasul in care creste trebuie sa fie uns cu un pic de ulei si acoperit. Acest aluat este pentru 2 pizza. Se imparte in jumatate. Se intinde in tava de copt, se inteapa din loc in loc cu o furculita si se mai lasa sa creasca, in tava, 10 minute si se pun ingredientele: tot felul de branzeturi, un pic de ceapa, masline, rosii. Se lasa sa se coaca la 200 C timp de 20 de minute.

91.PIZZA TASCHEN

Ingrediente:

aluat: 200ml lapte, 50ml ulei masline, 1 cub drojdie, 1 lingura zahar brun, 1 lingurita cu sare, 425g faina

umplutura: 200g ciuperci, 4-6 linguri sos picant de rosii, 200g mozarella,verdeata tocata, 100g cascaval ras, salam sau ceva mezeluri

Mod de preparare: Se toaca marunt mozarella si mezelul si amesteca apoi cu verdeata,cascavalul razuit, ciupercile si sosul picant de rosii. Aluatul l-am framantat si lasat la dospit in cald, apoi l-am impartit in 6 parti si am intins din fiecare cate un patrat pe care am pus umplutura. Se formeaza triunghiuri care se pun in tava cu hartie de copt si inteapa de 2-3 ori cu o furculita.se lasa inca 10-15min. Se ung cu o lingura lapte/smantana dulce si presara deasupra ceva cascaval ras. Se coc la 180 grade pentru 20min.

92.PIZZA AFRODITA

Ingrediente:

aluat: 250 g făină albă, 2 lingurite drojdie uscată, ½ lingurita zahăr alb, 2 linguri ulei, 125 ml apă călduţă,1 ou întreg, sare

umplutură: 200 g ciuperci, 200 g măsline fără sâmburi, 200 g ardei gras, 100 g morcov,frunze de busuioc , oregano, cimbru , piper alb măcinat , 300 g caşcaval ras, 400 g sos de roşii

Mod de preparare

Se lasa drojdia cateva minute in apa calduta sa se inmoaie impreuna cu zaharul si sarea. Se adauga oul batut, uleiul si faina. Se framanta pana nu se mai lipeste de mana. Pizza aceasta am facut-o de data aceasta fara carne. Am folosit pentru umplutura: ciuperci, masline, ardei rosu, morcov, taiate marunt. Toate acestea NU au fost calite. Se intinde blatul peste care se pune un sos de pizza in strat subtire. Eu in sosul de pizza adaug plante aromate: busuioc, oregano, marar, putin cimbru si piper macinat. Se presara umplutura peste blat si apoi cascavalul ras, dupa care se ruleaza si se taie felii de 2-3 cm grosime. Se coace la foc mic.

93. PIZZA BAGHETA

Ingrediente: 350 gr aluat pizza (apa+faina+sare), cascaval razuit asortat (mozzarella+edam+cheddar de la Hochland), felii salam picant (gen peperoni, un salam unguresc cu boia iute) , oregano

Mod de preparare: Se intinde aluatul in forma dreptunghiulara cat mai subtire puteti, ca atunci cand faceti pizza. Pe jumatate din aluat se pun feliile de salam. Se presara apoi mult cascaval deasupra salamului Se aduce partea de aluat neacoperita peste partea cu umplutura. Se taie apoi aluatul pe latime in fasii cam de 2 degete grosime (folositi un cutit de pizza sau unul zimtat, care sa taie usor aluatul, chiar un cutter). Se ia fiecare fasie si se rasuceste de la ambele capete, ca si cum stoarceti apa dintr-un prosop. Se pun fasiile rasucite in tava de copt acoperita cu hartie de copt. Se presara oregano pe baghete. Le introducem la cuptor pana baghetele devin crocante, la 220C .Se servesc cu sos de rosii cu busuioc

94. PIZZA CEAS

Ingrediente: *pentru 2 persoane:* 100 g aluat pizza, pasta de tomate, crenvursti, branza mozzarella sau cas, cascaval, masline negre, 1 felie gogosar sau ardei rosu ulei de masline

Mod de preparare: Aluatul de pizza se intinde si se pune intr-o forma rotunda, apoi se unge cu pasta de tomate, amestecata dupa gust, cu ulei de masline, sare si putin busuioc. Dupa care se baga la cuptor. Cat este cald blatul de pizza, se formeaza orele cu rondele de mozzarella, cascaval si crenvursti si cu jumatati de masline si cubulete de cascaval. Adica, se face un rotund mai mare din mozzarella, unul mai mic de crenvursti, unul si mai mic de masline, iar ultimul va fi un rotund mic din gogosar rosu. Se pun unul peste altul. Limbile ceasului le puteti face din 2 felii de salam victoria. Pentru un aspect si mai interesant puteti face orele, 12, 3, 6 si 9 din mozzarella, crenvursti si masline, iar restul dupa cum am descris mai sus (dar fara mozzarella).

95. PIZZA BUNICII

Ingrediente: 1 blat de pizza semi-preparat, 1 conserva de ton in ulei de masline (de preferinta sa nu fie ton maruntit), 250 g sos de rosii, o jumatate de ceapa rosie, 200 g branza, ulei de masline dupa gust, oregano, sare.

Mod de preparare: Taiati ceapa cat mai subtire, branza in cubulete foarte mici si adaugati putin oregano in sosul de tomate. Adaugati si tonul scurs in sosul de tomate si amestecati usor. Ungeti aluatul cu ulei de masline. Puneti deasupra tonul amestecat cu sosul de tomate, apoi ornati cu ceapa taiata subtire si cubuletele de branza. Se da la cuptorul incins la 220° aproximativ 40 minute.

96. PIZZA SAVUROASĂ

Ingrediente: 2 oua, 1 lingura tarate, 2 linguri faina naut, 2 linguri ulei masline, 3 linguri cascaval ras, 1 ardei gras, 1 ceapa mica, 4 carnaciori de oaie, 1/2 rosie medie sare, piper, boia iute afumata (pimenton), cimbru – dupa gust

Mod de preparare: Se amesteca toate in ordinea: ouale, uleiul, fainurile, cascavalul, ardeiul, 1/2 din ceapa si condimentele. Se taie feliute jumatatea de rosie, se taie bucatele micute carnaciorii si cealalta jumatate de ceapa si se pun deasupra. Se da la cuptor 25 min si gata.

97. PIZZA CU TAITEI

Ingrediente: 1 punga taitei lati, 200 g mezeluri (parizer, cabanos, salam), 200 g telemea sau cascaval, 4 oua, ketchup, masline si ciuperci optional

Mod de preparare: Pastele fainoase se fierb in apa cu sare si o lingurita ulei, jumatate din timpul normal de fierbere (cam 3-4 minute). Se trec prin jet de apa rece si se pun intr-o tava potrivita unsa cu ulei sau margarina. Mezelurile si branza se taie bucatele si se pun deasupra blatului de taitei. Cele 4 oua se bat bine, se amesteca cu putin ketchup si se toarna peste toata compozitia din tava. Pe deasupra, se pot adauga masline taiate feliute si cateva ciuperci (din conserva). Se traseaza cu ketchup dungi orizontale si verticale peste toata compozitia si se introduce la cuptor pentru 25-30 minute. Se poate servi cu un sos clasic de rosii sau cu ketchup.

98. PIZZA CU MUSCHI DE CAPRIOARA

Ingrediente: 500 g faina, 150 ml apa, 150 ml lapte, 25 g drojdie, 300 g muschi de caprioara afumat, ulei, sare, piper, busuioc, salata verde, 4 rosii, un ardei capia, o jumatate de ardei iute, 200 g cascaval, 3 catei de usturoi, zahar, o ceapa

Mod de preparare: Rosiile se curata de pielita si se taie cubulete. Ardeiul capia si ardeiul iute se curata de seminte si se toaca marunt. Ceapa si usturoiul se taie cubulete. Se incing 3 linguri de ulei intr-o cratita, se adauga legumele tocate, sarea, piperul si se fierb pana cand se ingroasa sosul. Intr-un castron se amesteca drojdia cu apa calduta, o lingurita de sare, zaharul tos si putina faina. Se acopera cu un servet si se lasa sa creasca. Se adauga laptele caldut, doua linguri de ulei, se toarna in mijlocul fainii si se framanta totul pana rezulta un aluat potrivit de tare. Se lasa sa dospeasca. Se intinde o foaie din aluat, se asaza intr-o tava data cu ulei, se unge cu sos de rosii, se rade cascaval si se asaza feliile de muschi de caprioara. Se rade cascaval deasupra, se presara busuiocul uscat, frunzele de salata si se introduce tava in cuptorul incins. Se serveste cu sos de rosii si busuioc verde tocat.

99. PIZZA CU MERE SI BRANZA DE BURDUF

Ingrediente: 2 pachete cu aluat de pizza, o ceapa mare, 2 linguri ulei de masline (sau altul fin), sare, piper, 125 g mozzarella (sau cascaval de vaca), 2 mere acrisoare, 200 g branza de burduf, 4 crengute de cimbru

Mod de preparare: Se incinge cuptorul la 250 grade C si se pune aluatul pe doua tavi (sau pe o tava mare). Ceapa, curatata si taiata rondele subtiri, se caleste in uleiul incins (pana devine sticloasa), se sareaza, se presara mozzarella (sau cascavalul) taiata cubulete. Se spala merele, se sterg bine (se pot si curata de coaja), se taie in patru, se indeparteaza semintele si partea lemnoasa, apoi se taie felii si se asaza peste cele doua pizze. Se presara cu bucatele de branza de burduf,

se baga la cuptor si se coc 12-14 minute. Cand sunt gata, pizzele se scot din cuptor si se servesc presarate cu cimbru.

100. PIZZA TONNO CIUFF

Ingrediente:faina, ulei, 1 ou, drojdie, lapte, branza rasa, 1 conserva ton in ulei, 1 ceapa marisoara, pasta de rosii, sare, curry, piper, masline, zeama lamaie, putin vin alb

Mod de preparare: Se face aluatul din faina, o canita lapte, ou, 2 linguri de ulei, drojdie, sare, putin zahar, la care se adauga 3 linguri mari de branza uscata sarata si rasa. Se framanta bine, dupa care se lasa la crescut 30 min. In acest timp se toaca ceapa si se prajeste in uleiul conservei de ton pana ce devine cristalina; se adauga un praf de curry apoi pasta de tomate, aproximativ 5 linguri. Daca e prea seaca compozitia, se mai adauga apa, dar nu prea multa. Se da astfel un clocot si se toarna tonul din conserva si un pahar de vin alb. Se mai da un clocot, dupa care compozitia se pune pe aluatul intins si se lasa la cuptor 40 minute.